
Ex-libris
Charles Atwood
Kofoid
BMC

DE VITIBUS

ATQUE

VINIS APUD ROMANOS.

PARISIIS. — E TYPIS AD. LAINÉ ET J. HAVARD.

DE VITIBUS

ATQUE

VINIS APUD ROMANOS

THESIM

PROPONEBAT FACULTATI LITTERARUM DIVIONENSI

CL. LAMARRE.

> Neque viribus corporis utilius aliud, neque aliud voluptatibus perniciosius, si modus absit.
>
> Plin., *Hist. nat.*, XIV, 7.

PARISIIS

APUD AUGUSTUM DURAND, BIBLIOPOLAM

IN VIA DICTA RUE DES GRÈS, 7.

M DCCC LXIII.

DILECTISSIMO MAGISTRO

GUÉRARD

STUDIIS PRÆFECTO IN GYMNASIO SANCTÆ BARBARÆ,

OPTIMÆ DISCIPLINÆ PRÆCEPTORUMQUE MEMOR

CL. LAMARRE.

DE VITIBUS

ATQUE

VINIS APUD ROMANOS.

INTRODUCTIO.

Italiam meminit Aristoteles ex traditionibus antiquorum, in Politicis VII, dictam fuisse olim Oinotriam, ab Oinotro rege, qui primus, inquit, vinearum culturam illos populos docuit illisque multo prius quam cæteri acceperunt artis suæ instituta dedit. Qua quidem ex opinione Aristotelis non dubiam reor fieri posse conjecturam, non ex ipsa tantum soli natura ac felici temperie, sed cultu quoque vinearum ac vinorum ipsorum industria, Italiam, inter omnes gentes, antiquissimam hanc obtinuisse famam.

Attamen apud Romanos a primordio Urbis non magna fuit vinorum cura; nam bello et au-

gendæ reipublicæ studio intenti, arma sæpe adversus vicinas gentes gerebant, quandoque pax brevissima Romam redire permitteret, sine mora segetibus et frumentis operam dabant, ut viverent : tantum res ad victum maxime necessarias eo tempore quærebant, et vites, quam frumenta minus utiles, multo minus colebantur.

Itaque non vino, sed lacte Romulus libabat, et, propter inopiam rei, Numa tulit legem his verbis : « Vino rogum ne respergito. » Diutiusque vinorum magna parcimonia fuit : nam Papirius, quum in eo esset ut adversus Samnites dimicaret imperator, Jovi, si vicisset, votum fecit vini pocillum ; atque Cato, quum in Hispaniam navigaret, unde cum triumpho rediturus erat, non aliud quam remiges bibit. Tunc quoque amici, dona præbentes amicis, sextarios lactis offerebant, nunquam vini : nec erant apothecæ, nec diffundi solebant vina.

At anno DCXXXIII Urbis, suum bonum intellexisse Romanos et apothecas creavisse, nomen Opimii consulis indubitato diu fuit argumento (1). Paulatim igitur major in dies factus est usus, magis ac magis cultæ fuerunt vites, et

(1) Conf. Plin., lib. XIV.

quo melius et doctius colerentur, illius artis præcepta nonnulli scripserunt Romani.

Jam quidem antea fuerant Græci (1) qui de agricultura dispersim, alius de alia re, verba fecerant, seu soluta oratione veluti Aristoteles et Theophrastus, seu versibus veluti Menecrates Ephesius et Hesiodus Ascræus. Quorum res dispersas libris XXIX comprehenderat Mago Carthaginiensis: paulo post, Magonis opera Cassius Dionysius Uticencis verterat libris XX, quos græca lingua Sextilio prætori miserat, atque etiam memorabilia illa volumina ex senatusconsulto in latinum sermonem conversa fuerant.

Nec unus fuit Cassius qui Magonem imitatus fuerit. Etenim Cato, vir ingenuus purisque

(1) Illorum nomina nobis tradidit Varro : « Hi sunt, ait, quos tu habere in consilio poteris, Hieron Siculus et Attalus Philometor : de philosophis Democritus physicus, Xenophon socraticus, Aristoteles et Theophrastus peripatetici, Archytas pythagoreus, item Amphilochus Atheniensis, Anaxipolis Thasius, Apollodorus Lemnius, Aristophanes Mallotes, Antigonus Cymæus, Agathocles Chius, Apollonius Pergamenus, Aristandrus Atheniensis, Bacchius Milesius, Bion Soleus, Chæresteus et Chæreas Athenienses... etc. De reliquis, quorum quæ fuerit patria non accepi, sunt Androtion, Æschion, Aristomenes, Athenagoras, Crater, Dadis, Dionysius, Euphiton... etc. » Varr., I, 1; et conf. Colum., I, 1.

moribus, ratus « ex agricolis viros fortissimos et milites strenuissimos gigni (1), » civium animos ad agriculturam trahere voluit : dicere solebat « minime male cogitantes esse qui in eo studio occupati sunt (2) ». Scripsit igitur de re rustica præcepta CLXII quorum invenimus nonnulla de vitibus et vinis.

Varro deinde, cujus doctrinam et ingenium usque ad nubes præclaris laudibus persæpe tulit Cicero, quum jam esset senex et ab illo petivisset quidam ex amicis consilia quibus fundum faceret magis fructuosum, libros scripsit indices, ad quos reverteretur amicus si qua in re quæreret quemadmodum quidque oporteret in colendo fieri (3). Libris autem XX Cassii jamjam a Diophane in Bithynia ad sex volumina tantum redactis, brevius etiam de ea re conatus est Varro tribus libris exponere, uno de agricultura, altero de re pecuaria, tertio de villaticis pastionibus : illorum in primo, quem attente et præsertim perlegimus, de vineis dixit multa et optima.

Post Catonem quoque fuerunt, apud Romanos, duo Savernæ, pater et filius, qui « agricola-

(1) De Re rust., I, 1.

(2) *Ib.*

(3) Hanc causam operis denuntiat ipse (I, 1).

« tionem, ait Columella, diligenter erudierunt; « Scrofa Tremellius, qui etiam eloquentem red- « didit; M. Terentius, qui expolivit (1); » ac deinde Virgilius, qui vites ornatissime cecinit his carminibus quæ omnia miramur ab initio,

Hactenus arvorum cultus et sidera cœli,
Nunc te, Bacche, canam, nec non silvestria tecum
Virgulta, et prolem tarde crescentis olivæ... (2)

usque ad finem,

Jam canit extremos effetus vinitor antes:
Sollicitanda tamen tellus, pulvisque movendus,
Et jam maturis metuendus Jupiter uvis (3).

Quæ quidem Maronis carmina de vitibus non multa sunt, sed magnam utilitatem ex illis non semel educere potuimus.

Præclaram postea meruerant laudem Julius Hyginus, Cornelius Celsus qui totum corpus disciplinæ quinque libris complexus erat, Julius Atticus a quo singularem librum de una specie culturæ pertinentis ad vites editum esse narratur, et Julius Græcinus, Attici discipulus, qui de vi-

(1) Colum., I, 1.

(2) Virg., *Georg.*, II, 1-3.

(3) *Id.*, 416-418. Versus isti, quos dicimus, non sunt ultimi qui concludunt librum secundum, sed ultimi quos in hoc libro scripsit Virgilius de vineis.

neis duo volumina facetius et eruditius composuerat; ast illorum opera posteritati non tradita fuere, et ex illis perpauca tantum supersunt, quæ tradidit Columella. Hic enim, tam multorum ex operibus novum opus extrahens, et sæpe cæterorum judicia memorans, de re rustica prodidit ipse duodecim libros, quorum tertius et quartus ad vites pertinent. Pura quidem et elegantia verba fecit (1), sed illius volumina parum a Romanis lecta fuisse constat (2), quum eadem brevius edidisset Palladius (3).

Maxime vero de omni natura, ac cultu vinorum, apud Romanos consulendus est Plinius quem habemus amplissimum auctorem. Nempe qui toto integro libro XIV adeo multa de vitium varietate et de natura vinorum monumenta collegisse videtur, ut vix uberior apud veteres desiderari possit doctrina. A vitium natura incipiens et distinguens genera, nomina varia explicavit, culturam vinearum, propagationes, insitiones, temporum ac vindemiarum electiones, et hinc

(1) Versibus etiam scripsit Columella decimum librum « de cultu hortorum. »

(2) De illo loquuntur Servius, Cassiodorus et Isidorus, sed cæteri tacent.

(3) Nec pure nec eleganter volumina XIV scripsit Palladius.

vinorum multiplicem artem ac genera edocuit, innumeris exemplis tam eorum quæ in Italia generosa habebantur quam eorum quæ Romanis cæteræ gentes celeberrima præbebant. Tot et tanta Plinii documenta nobis certe profuerunt, et, ut attente Catonem et Varronem et Columellam et Virgilium et Palladium legimus, ita atque etiam attentius præstantis illius scriptoris historiæ naturali studuimus.

Quin et Horatius, Martialis, Silius Italicus, cæterique poetæ multa vinorum genera celebrarunt, et varias virtutes illorum quibusdam verbis nonnunquam nobis indicaverunt.

Quorum omnia præcepta magno studio perpendemus, rebusque diligenter compositis, verba jam faciemus 1° *de vitibus*, 2° *de vinis*.

PARS PRIOR.

DE VITIBUS.

I.

De locis quæ ad vites apta fuisse putaverint Romani.

Non eadem omnia in eodem agro seri nascique possunt (1), nam ut alius est ad frumentum appositus, sic alius ad vitem, refertque non ignorare quid sit in fundo colendum. Quod quidem non Romanos fugit, atque illi, qui vineas colere voluerunt, idoneos ut eligerent agros, soli cœlique qualitatem inspexerunt.

Terrarum igitur genera quum sint plurima, ut pinguis aut macra, spissa vel rara, sicca vel humida, dulcis vel amara, telluris naturam ut agnoscerent, illis fuit ars quædam non dubia. Pinguem sic agnoscebant : glebam parvulam dulci aqua quum sparsissent et subegissent, si glutinosa erat et adhærebat, constabat illi inesse pinguedinem. Item scrobe effossa et repleta, si superaverat terra, pinguis habebatur :

(1) Nec vero terræ ferre omnes omnia possunt. Virg. *Georg.*, II, 109.

si defuerat, exilis : si convenerat æquata, mediocris. Dulcedinem autem telluris cognoscebant, ex ea parte agri quæ magis displicuerat glebam accipientes, et dulci aqua madefactam judicio saporis explorantes. Quibus signis inspectis, pingui et uberi fundo tum dabant agricolæ graciles vineas, non natura nimis fecundas; macro feraces; denso vehementes multaque materia frondentes, resoluto contra et læto diversæ naturæ semina; sicco vites fructus teneri et amplioris acini, sed humido callosi et angusti frequentisque vinacei. Omnium autem terrarum optima videbatur vineis nec densa nimis nec resoluta, soluta tamen propior; nec exilis, nec lætissima, proxima tamen uberi; nec sicca, nec uliginosa, modice tamen roscida; quæ, ait Columella, « fontibus non in summo, « non in profundo scaturiat, sed ut vicinum radicibus « humorem subministret : eumque nec amarum, nec « salsum, ne saporem vini corrumpat, et incrementa « virentium veluti quadam scabra rubigine coer- « ceat (1). » Virgilius enim eadem dixerat his verbis :

Salsa autem tellus, et quæ perhibetur amara,
Frugibus infelix; ea nec mansuescit arando,
Nec Baccho genus aut pomis sua nomina servat (2).

Itaque nec omnino siccum, nec omnino humidum eligebant agrum, sed sicco quam humido amiciorem esse vineam credebant Romani. Eamdemque propter hanc

(1) Colum., III, 1.
(2) Virg. *Georg.*, II, 237-239.

causam situm terrarum neque planum probabant, ne stagnaret, neque nimis præruptum, ne celeriter deflueret; sed ex his omnibus æquatam mediocritatem semper utilem esse censebant (1), optimusque vineis habebatur vel campus apertior, qui pluvium humorem clivo fallente subduceret, vel collis per inclinata latera molliter deductus. Hyginus quoque montium ima, quæ a verticibus defluentem humum receperint, vel valles, quæ fluminum alluvie et inundationibus concreverint, aptas esse vineis asseverat : nec dissentit Columella qui etiam fatetur vitibus amicum esse silicem, cui superpositum fuerit modicum terrenum, quia frigidus et tenax humoris per ortum Caniculæ non patitur sitire calices.

Neque tantum ad hæc omnia contemplationem suam dirigere debebat agricola, sed etiam illi respiciendus erat status cœli, cujus quam regionem spectare debeant vineæ. Qua in quæstione magna dissensio : etenim Mago laudat plagam septentrionalem, existimans ei subjectas feracissimas fieri vineas; Saserna, Magonis sententiam negans, probat maxime solis ortum, deinde meridiem, tum occasum; et occasum ipsum sic repudiat Virgilius :

Neve tibi ad solem vergant vineta cadentem (2).

Sed in universum de industria præcipit Græcinus, ut in locis frigidis meridiano vineta subjiciantur, in tepidis

(1) « Utilis semper est æquata mediocritas. » Pallad., I, 5.
(2) Virg., *Georg.*, II, 297.

orienti advertantur : atque eadem sentiunt Florentinus (1) et Columella.

Denique qualitatem cœli frigidam vel calidam, grandinosam vel placidam, nebulosam vel serenam non ignorabat dominus loci, dabatque operam ut alio cœlo vitis alia responderet. Sic frigido credebant firmiores, calido teneriores uberioresque, grandinoso vineas quarum folia dura lataque melius protegerent fructum. Placidas autem serenasque regiones maxime probabant, et Romanis sane favebat cœlum illius Italiæ quæ omnium terrarum et benignitate solis, et situ, et temperamento caloris frigorisque, et omni suî parte fecundissima videbatur, ut cecinit his verbis poeta :

> Sed neque Medorum, silvæ ditissima, terra,
> Nec pulcher Ganges atque auro turbidus Hermus
> Laudibus Italiæ certent; non Bactra, neque Indi
> Totaque turiferis Panchaïa pinguis arenis (2).

II.

De vitibus celeberrimis.

Agros maxima cura eligere debent agricolæ : nam loca naturam plerisque vitibus mutant (3), quæ translatæ solum in alienum non ejusdem generis vina gignere solent. Unde fit ut vitium innumera atque infinita genera esse videantur : « quippe quæ, ait Plinius,

(1) Florent. *Geopon.*, II. — Conf. Henderson, *History of ancient and modern wines.*

(2) Virg. *Georg.*, II, 135-138.

(3) « Vitibus naturam loca mutant. » Pallad., III, 9.

totidem pæne sunt, quot agri (1). » Nec dissentit Virgilius noster :

Non eadem arboribus pendet vindemia nostris,
Quam Methymnæo carpit de palmite Lesbos,
Sunt Thasiæ vites, sunt et Mareotides albæ (2).

Memoratque Psithias, Lageas, Rhæticas, Amineas, atque vites ex Tmolo et Argite, et quod maxime notandum est, species omnium tradit esse innumerabiles :

Sed neque quam multæ species, nec nomina quæ sint
Est numerus; neque enim numero comprendere refert.
Quem qui scire velit, Libyci velit æquoris idem
Discere quam multæ Zephyro turbentur arenæ,
Aut, ubi navigiis violentior incidit Eurus,
Nosse quot Ionii veniant ad littora fluctus (3).

Non ergo nobis in animo est hunc numerum referre, neque etiam quæ recentiora nomina vitibus antiquis respondeant dicere tentabimus. Etenim, quum in locum alienum translata vitis proprium nomen et persæpe proprias qualitates amittat, non sperare possumus nos in indice vinearum nostrarum hujusce temporis recognituros esse varias species quæ olim Massico Surrentoque decori fuerunt. Quamobrem celeberrimas Romanorum vites aut illas quibus erat aliqua proprietate miraculum latino nomine ostendisse satis erit.

(1) Plinius, XIV, IV, 2.
(2) Virg. *Georg.*, II, 89-91.
(3) *Id.*, 103-109.

Inter omnes præcipuæ dicebantur Amineæ, quæ quum essent unius nominis, non unam speciem gerebant; earum enim quinque genera : *germana major* et *germana minor*, *gemellæ* duæ, atque *lanata*. *Germanarum* minor ocius et melius deflorescebat, longeque præcedebat majorem quia et imbres et ventos fortius patiebatur : largiores quoque ferebat fructus. Major, quæ prolixarum frequentia materiarum foliorumque et uvarum et acinorum magnitudine dignoscebatur, celeriter in flore corrumpi poterat, sed minoris fructibus largis superata, gustu non vincebatur. *Gemellæ*, quibus hoc nomen uvæ semper geminæ dederant, austerius vinum præbebant, sed æque perenne : celeberrimosque Vesuvii colles Surrentinosque vestiebat gemella minor. *Lanatæ* vero, quæ maxime canescebat lanugine, crebrum et bonum vinum, sed lenius quam vina superiorum : prima ex Amineis maturescens, ocissime putrescebat (1).

Vini nobilitate proximam habebant dignitatem Nomentanæ, quæ a suo colore rubellianæ nuncupabantur. Quæ quum se frequenter implerent, et id, quod ediderant, optime tuerentur, Amineis etiam fecundiores erant : omnis incommodi patientes præterquam caloris, ventos et imbres facillime sufferebant, celeriterque deflorescentes, ideo citius mitescebant.

Magnus etiam honos Apianis quibus cognomen de-

(1) Super hunc numerum, quem retulimus, singularem Columella nominat Amineam majori geminæ non dissimilem, prima specie pampini et trunci, sed vini sapore aliquanto inferiorem. Colum., III, 2.

derant apes, earum avidæ. Ex his tres species, quarum una nudis foliis erat, duæ vero lanatæ; prima cæteris generosior; lanatæ, quamvis frondibus pares, non parem habebant qualitatem vini, quum tardius altera reciperet cariem vetustatis. Tribus autem omnino gaudebat Etruria.

Illæ fuerunt Italiæ propriæ vites : fuerunt vero permultæ ex regionibus externis in Italiam translatæ. Quas inter omnes celeberrimæ videbantur Eugeniæ, quæ sua de generositate suum nomen ducebant Albanoque in agro vigebant; et Græculæ vites, ut Mareoticæ, Thasiæ, Psithiæ, Sophortiæ, non Amineis inferiores bonitate, probabilique gustu præditæ, sed uvis adeo raris et adeo exiguis acinis ut, nisi pinguissimo solo, colere non prodesset. Proventu quoque et ubertate commendabantur Biturica et Basilica, quarum minorem Cocolubem vocabant Hispani. Erant et Argitis terræ vites; et Visulæ, quarum minor indecoram visu sed sapore jucundam habebat uvam; et Helvolæ, colore inter purpureas et nigras medio insignes, alternaque vice annorum plus aut minus afferentes, sed meliores vino, quum parciores; et tres Helveniaciæ, e quibus optima et minima folio rotundissimo facillime dignoscebatur. Multa præterea genera vitium in universis regionibus, regionumque pæne in singulis partibus, consuetudine sua populi nominabant. « Quædam enim stirpes, ait Columella, cum locis vocabula mutaverunt; quædam etiam propter mutationem locorum qualitate sua decesserunt, ita ut dignosci non possint. Ideoque in hac ipsa Italia, ne dicam in tam

diffuso terrarum orbe, vicinæ etiam nationes nominibus earum discrepant, variantque vocabula. » Quare prudentis magistri esse putaverunt Cato, Celsus et ipse Columella, ejusmodi nomenclationis aucupio, quo potiri nequeant, studiosos non demorari; sed illud in totum præceperunt nullum genus vitium conserendum esse nisi fama, nullum diutius conservandum nisi experimento probatum.

III.

Plura genera vitium in uno agro ponebantur; de hortis.

Attamen, si prudentis agricolæ videtur esse vitem, quam præcipue probaverit, nulla interveniente alterius notæ stirpe, conserere, illiusque numerum quam maximum semper augere, providentis est diversa quoque genera in eodem agro deponere. Etenim non mites ac temperatæ sunt sine intermissu totius anni tempestates, ita ut ab injuriis ipsarum aliquod vitis genus omnino tutum sit. Igitur agricola qui stirpes unius notæ severit, quum acciderint tempestates quæ illi noxiæ sunt, tota vindemia privabitur : nihil inviolatum erit quod fructus perferre possit; sed si varii generis vineta fecerit, non omnibus æque vitibus nocebunt injuriæ cœli, et semper subsidium aliquod erit illi qui diversarum notarum stirpes habebit. Quod quidem intellexerant Romani, censebantque plurium generum vites habendas. Nec tamen ea causa compellebantur ad multas in eodem agro varietates : sed quod judicaverant eximium genus, id quantæ poterant multitudinis efficie-

bant, deinde quod proximum a primo, tum quod erat tertiæ notæ vel quartæ quoque; satis enim esse videbatur « per quatuor vel summum quinque genera vindemiæ fortunam opperiri (1). »

Eas autem plurium notarum vites nec confusas nec mixtas catervatim, sed separatas specialiterque distinctas habebant, et utilissima erat ea generum dispositio. Nam diversæ stirpes nec pariter deflorescunt, nec ad maturitatem simul perveniunt : igitur qui separata generibus vineta non habuisset, aut serum fructum elevavisset cum præcoque, aut, serotini maturitatem exspectans, vindemiam præcoquem, volucrum et pluviarum et ventorum prædam, amisisset; sed contra vinitor ille prudens qui genera distinguebat, ut quæque maturescere incipiebant, tempestive legebat uvas, et quæ nondum maturitatem ceperant, sine dispendio differebat. Illam quoque non exiguam sequebatur utilitatem, quod poterat gustum cujusque generis non mixtum, sed vere merum condere ac separatim reponere : eaque genera, sic diffusa, quia nihil interveniebat diversæ naturæ, quod repugnaret perpetuitati (2), facillime nobilitabantur. Quare non vites, velut res abjectas et quodam acervo confusas, passim in eodem agro sine ordine misceri sinebant Romani : sed propriis in locis propria genera separabant, totumque agrum dividebant in partes æquas quæ vocabantur horti.

(1) Colum., III, 20.

(2) « Confusus in unum multarum sapor vetustatis impatiens fit. » Colum.

Dicenda igitur agri dispositio. Vineas limitari volebant via XVIII pedum (1) latitudinis, qua faciliores fierent contrarii vehiculorum transitus, aliisque transversis limitibus denum pedum (2) ob eamdem causam distingui jugera (3). Maximæ viæ *cardinalis* nomen erat, quia ducebatur a meridie ad partem septentrionalem, et *decumanæ* latitudinis causa cæteræ vocabantur. Denique semitæ decumanas secabant, pluresque hortos in eodem agro faciebant. Cujus autem distinctionis illud erat commodum, quod plus solis vitibus præbebat, ut ait Virgilius :

Omnia sint paribus numeris demensa viarum;
Non animum modo uti pascat prospectus inanem,
Sed quia non aliter vires dabit omnibus æquas
Terra, neque in vacuum poterunt se extendere rami... (4)

et quod oculos vestigiaque domini, res agro saluberrimas, facilius admittens, certiorem in exigendis operibus sinebat fieri æstimationem. Divisis quoque per paria intervalla jugeribus, vires ac proventum cujusque partis vinearum noscebat vinitor, ut æstimaret, quæ magis aut minus colendæ essent. Non nihil etiam hæ semitæ vindemiatoribus, qui vel statumina vel fructus ferebant, opportunam laxitatem præbere poterant.

Per singulos hortos centenæ stirpes semitis distinguebantur, vel, ut quibusdam placebat, omnis modus dirimebatur in semijugera. Vites autem in quincuncem

(1) Gallice « 5m 334. »
(2) Gallice « 2m 963. »
(3) *Id.*, « 25 ares 28 centiares. »
(4) Virg. *Georg.*, II, 283-286.

disponebant (1), nec eosdem ordines servabant in omnibus locis. In campis enim densiores poni, in collibus rariores congruit : pluvio et caliginoso tractu velut in campis, sicco velut in collibus. Nec non et soli qualitatem ad ordines ducendos respiciebant : nam relinquendos esse censebat Plinius, medio temperamento, inter binas vites pedes quinos, minimum autem læto solo pedes quaternos, tenui plurimum octonos (2). « Umbri etiam, ait ille, et Marsi ad vicenos intermittunt arationis gratia in his, quæ vocant porculeta (3). » Columella quoque varios ordines instituebat prout cuique mos erat vineas colendi vel aratro vel bidente. « Si fossore tantum, inquit, terra versetur, minimum est quinque pedum interordinium, septem maximum : sin bubus et aratro, minimum est septem pedum, satis amplum decem (4). » Sed in omnibus locis vites, seu densiores, seu rariores, exacto in ordine ponebantur, et hæc omnia præcepta paucis versibus dixit poeta :

> Collibus an plano melius sit ponere vitem,
> Quære prius. Si pinguis agros metabere campi,
> Densa sere : in denso non segnior ubere Bacchus.
> Sin tumulis acclive solum collesque supinos,
> Indulge ordinibus, nec secius omnis in unguem
> Arboribus positis secto via limite quadret (5).

(1) Colum., III, 15.

(2) Pedes quinos « 1m 481 »; quaternos « 1m 185 »; octonos « 2m 330 »; vicenos « 5m 926. »

(3) Plin., XVII, 22.

(4) Colum., III, 15.

(5) Virg. *Georg.*, II, 272-277.

IV.

De vitibus quæ nec jugis nec arboribus imponebantur.

Quanquam in ordine optimo ponebantur vineæ et præsertim in quincunces ordines dirigebantur, non omnibus tamen vinetis unus et idem aspectus. Ex vitibus enim aliæ sparsis per terram palmitibus jacentes, aliæ per se subrectæ, vel cum adminiculo sine jugo, aut pedatæ simplici jugo, aut compluviatæ quadruplici, aut arboribus latæ.

Paucæ quidem jacebant humi; nam uvæ, quibus terra sic cubilia præbebat, sæpe vulpibus et hominibus fiebant communes, atque etiam, si mures pariebat humus, minor erat vindemia, nisi totæ vineæ muscipulis oppletæ fuissent. Itaque modum istum minime probabat Columella : « Ultima est conditio, ait (1), stratarum vitium quæ ab enata stirpe confestim velut projectæ per humum porriguntur. »

Neque multæ sine adminiculo colebantur, brevi crure velut arbusculæ per se stantes. Quas tamen non improbabant vinitores; sed quia vitis est flexibili debilique natura, tali colendi ratione non sæpe poterant uti. Cæterum illis etiam, quæ per se stabant, a pueritia fortiorem usque ad ætatem adminiculis opus erat, ut rectum paulatim caperent statum (2).

Quibusdam in locis adminicula tantum sine jugo vi-

(1) Colum., V, 4.
(2) Conf. Plin., XVII, 22.

tibus aderant. Removebatur a terra vitis quæ ostendebat se afferre uvas, et sub eam, ubi nascebatur uva, subjiciebantur, ne vindemia periret, circiter bipedales furcillæ (1). Dominus vero simul ac viderat occipitium vindemiarum, furcillas omnes hibernatum in tecta reducebat, ut sine sumptu earum opera altero anno uti posset. Quæ consuetudo in Italia fuisse videtur Reatinis. Alterum quoque genus erat adminiculorum sine jugo : nam defixis arundinibus circummunitæ vites per statumina calamorum materiis ligatis in orbiculos gyrosque flectebantur, et eas nonnulli characatas vocabant (2).

V.

De jugis jugatisque vitibus. Alligatoris labor.

Sublimium autem vinearum pleræque in Italia jugis imponebantur, appellabanturque jugatæ. In jugis distinguendæ partes duæ : una, per quam stat recta vinea, *pedamentum* dicitur ; altera vero, quæ pedamento transversa jungitur, proprie vocatur *jugum*.

Pedamentorum erant tria genera. Primum robustum, quod optimum solebat afferri in vineam e quercu, vocabatur *ridica ;* alterum, nomine *palus*, e pertica quam maxime dura, quo fieret diuturnius ; et tertium priorum inopiæ subsidio mittebatur arundineto. Viti stabiliendæ meliorem esse ridicam palo dicit Columella (3), et cum

(1) Gall. « 592 millim. »
(2) Conf. Varr., I, 8; Colum., V, 4.
(3) Colum., IV, 26.

eo consentire videtur Plinius qui de pedamentis talia verba facit : « Pedamenta optima, aut ridicæ e robore, oleaque : aut *si non sint*, pali e junipero et cupresso. Reliquorum generum sudes omnibus annis reciduntur. Saluberrima in jugo arundo connexa fasciculis, durat quinis annis (1). » Quæ quidem Plinii verba saluberrimas etiam arundines probant; sed quia arundo debilis est, aliquot simul alligabant et demittebant in tubulos fictiles (2) cum fundo pertuso, quo facilius humor adventicius transire posset.

Jugorum quoque tres species : perticæ, arundines, restes. Perticis usi fuisse vinitores videntur in Falerno; arundinibus in Arpino, restibus in Brundisino (3). Restes tamen rariores erant, et præsertim juga faciebant aut perticæ aut arundines : sed perticis fiebant juga firmiora minusque operosa. Arundines enim, ne debiles essent, pluribus locis erant nectendæ, et ut æqualis esset crassitudo totius jugi, inter se conversis cacuminibus vinciendæ. Nam, ait Columella (4), « si cacumina in unum competunt, imbecillitas ejus partis gravata pondere jam maturum fructum prosternit, et canibus ferisque reddit obnoxium. » Itaque pluribus operis jugabantur istæ, et meliores esse perticas censebant plerique.

Jugo vites supra diximus aut pedatas simplici aut

(1) Plin., XVII, 22.

(2) Hos tubulos *cuspides* appellat Varro. I, 8.

(3) « Jugum fit pertica, aut arundine, aut crine funiculove, ut in Hispania Brundisiique. » Plin., XVII, 21.

(4) Colum., IV, 17.

compluviatas quadruplici. Vites simplici jugo impositæ porrigebantur in ordinem quem canterium appellabant, et illarum melius erat vinum : nam ita dispositæ, non ipsæ sibi obumbrabant, assiduoque sole coquebantur, et afflatum magis sentientes, celerius rorem dimittebant. Compluviatæ vero, quæ nomen istud a cavis ædium compluviis trahebant, dividebantur in quaternas partes totidem jugis, copiosioreque vino fruebantur; et vinorum copiam persæpe inquirentibus agricolis, compluviatæ cæteris anteponebantur. Attamen, ut jugi modum eligerent, cœli et locorum naturam respiciebant : frigidis enim in regionibus simplices ordines instituebant, quo facilius insolaretur humus per flatumque salubriorem haberet fructus; in locis vero ubi præcipitibus clivis velut pendens plurima præsidia desiderabat vitis, ne pluviarum aut procellarum incursu detraheretur, quadruplici jugo quasi quadrato agmine confirmabatur; et in calidis quoque siccisque locis in quadratam partem porrigebatur ut prorepentes condensatique pampini terram sitientem obumbrarent.

Nec non et de positione jugorum, quatenus a tellure levanda sint, certam rationem habebant Romani. Humillimam censebant esse quatuor pedum, celsissimam septem, sed hanc vitandam præsertim in novellis seminibus : nec dubitabant quin vites tanto melioris saporis præberent mustum, quanto in editioribus jugis imponebantur, sed justam esse vinearum altitudinem pedum quinque dicebant (1). Cæterum in hac quæstione

(1) « Si cuncta competunt voto, justa est altitudo vineæ pedum quinque. » Colum., IV, 19.

respiciebatur quoque locorum natura : nam quo humidius erat cœlum et solum, eo altiora juga ponebantur, per quæ minus putresceret fructus a terra submotus; at contra in agris acclivibus æstuque torrentibus humiliora probabantur.

Vitis autem truncus non omnino prope pedamenta, sed pedali spatio, ne radices aut premerentur aut vulnerarentur, atque ut fossor ab omni parte semina circumfoderet. In omni quoque agro diligenter observabant ut ridicis ab septentrione versus tegerentur vineæ, et palos sic ponebant ut ad vitem protegendam frigorum et aquilonum exciperent ipsi violentiam. Cæterum hæc omnia, quæ ad pedamenta et juga pertinent, alligatoris erant.

Alligator igitur primis annis ita temperabat vitem, ut crescere mallet quam parere. Deinde, quum in quatuor ferme pedes supra terram elata fuisset, quatuor quoque brachiis illam componebat, quorum singula spectarent decussati (1) jugi partes. Mox eam alligabat, ne penderet, et ut jugo sustineretur : alligationis autem hæc cura. Vinculum ponebat inter tertiam quartamque gemmam, quia sic coercetur impetus materiæ, densioresque citra pampini exsultant; et cavebat ne religaretur cacumen, quia dejecta pars, aut præligata, fructum dat, dum id, quod citra est, materiem mittit. Sed vinculo vitem tantum continebat, non arctabat, et id, ne stirpem suffocaret, eligebat molle : junco, vimine, salice, ulva et hac herba, quam Siculi vocabant ampelodesmon (2), utebatur.

(1) Decussatio litteræ istius (X) formam habet.
(2) Conf. Plin., XVII, 22.

Sed, quoque anno, per aliquot dies vinculis vineas liberabat alligator, illasque sinebat, ut ita dicam, ad quiescendum vagari. Nam, ait Plinius, « nihil est in opere naturæ, quo non exemplo dierum noctiumque aliquas vices feriarum velit : ut veterina a jugo, et canes a cursu volutatio juvat, ita tum et vitium porrigi lumbos (1). » Quam rem appellabant Romani *præcipitare vitem*, et hunc modum præcipitandi sequebantur plerique : nam liberatæ vitis brachia dividebat in quatuor partes alligator, palmas deinde jugo superpositas deorsum curvabat molliter atque libere, et palmitibus ita dependentibus non tantum nocere poterant quantum alligatis grandines aut pluviæ.

Rursus tamen, priusquam fructus mitescerent, ne ventis aut feris uvæ vastarentur, religabantur vineæ, cavebatque alligator ne, rursus eodem loco alligatæ, nimia vexatione secarentur (2). Curabat etiam juxta decumanam viam atque semitas, ne prætereuntium incursus læderet uvas, flectendos intrinsecus palmites.

VI.

Quo modo conjungerentur vites et arbusta.

Totam inspeximus rationem qua vitis ad jugum perduceretur : nunc ad arbusta veniendum. Hæc autem arbustorum ratio non ab omnibus Romanis probata fuit, et inter eos qui de re rustica scripserunt, varia et contra-

(1) Plin., XVII, 23.

(2) « Rursus alligentur alio loco : namque orbitas vinculi sentiunt, vexatione non dubia. » Plin.

ria fuerunt judicia. Quam enim Saserna pater filiusque damnaverant, sed Italiæ Scrofa concesserat magnisque laudibus celebraverat : habebantur tamen in iis rebus, quæ ad agros et arbores pertinent, æque peritissimi Sasernæ et Scrofa, post Catonem peritissimi. Cæterum Columella et Plinius consenserunt et in Italia vites cum arbustis conjungi posse dixerunt; Plinius etiam his verbis non dubiis usus est : « Longo judicatur ævo nobilia vina non nisi in arbustis gigni, et in his quoque laudatiora summis, sicut uberiora imis : adeo excelsitate proficitur (1); » et Columella : « Non dubium quin vites tanto melioris saporis præbeant mustum, quanto in editiora juga consurgunt (2). »

Vitem maxime videbantur alere ulmus, populus, fraxinus, et deinde ficus atque etiam olea, si non esset umbrosa ramis : nam frondem nec exiguam nec nimiam esse volebant, quia nec amplum pabulum pecoribus præbebat exigua, nec sole nutriri vineas permittebat nimia. A plerisque igitur repudiabatur populus, quæ raram neque idoneam frondem pecori præbebat; in locis asperis et montosis, quibus minus lætabatur ulmus, recte serebatur fraxinus quæ, capris et ovibus gratissima, non bubus inutilis erat : sed ulmus quæ variis generibus soli proveniens, et vitem commodissime patiebatur et dulcissimum bubus pabulum præbebat, a plerisque præferebatur, ac Virgilius, quum de vitibus et arbustis conjunctis loquitur, ulmos præsertim memorat.

(1) Plin., XVII, 23.
(2) Colum., IV, 19.

Quid faciat lætas segetes, quo sidere terram
Vertere, Mæcenas, ulmisque adjungere vites
Conveniat, quæ cura...

(*Georg.*, I, 1.) (1)

Ulmorum tamen non una species; gallicum genus erat et vernaculum : illud Atinia dicebatur ulmus, hoc Italica. Atiniam Plinius damnat (2) propter nimiam frondem, sed Columella in ordinibus disponendis pari numero vernaculas et Atinias alternandas esse putat.

Ulmorum intervallum justum habebantur, si solum araretur, quadrageni pedes (3) in terga frontemque et in latera viceni; quum haud araretur, viceni in omnes partes. Tum certa ratione conserebantur, curabatque agricola in solo roscido nebulosoque ut earum rami ad orientem et occidentem dirigerentur (4), quia meridianum solem sic spectabant palmæ et radios facilius accipiebant arbores mediæ quibus vitis applicata et religata innitebatur. Deinde falce ramos formabat et instituebat tabulata.

Quo nomine vocabantur rami truncique prominentes qui vel propius, in gracili solo, ferro compescebantur

(1) « Arbusta qui faciet, plantas arborum de his generibus ponat, si agro suppetit abundantia, populo, ulmo, fraxino in montanis et asperis, in quibus ulmus minus læta est. » Pallad., III, 10.

(2) « Prima omnium ulmus, excepta propter nimiam frondem Atinia. » Plin., XVII, 23.

(3) Gallice « 11m 852 sur 5m 926. »

(4) « In solo roscido et nebuloso, rami arboris vitiferæ in orientem et occidentem dirigantur, ut latera vacua solis radiis membra totius vitis ostendant. » Pallad., III, 13.

ut compesceretur ipsa vitis, vel longius, in solo pingui, promittebantur, ut laxe vites diffundi possent. Pinguibus in locis octo pedes a terra sine ramo relinquebat agricola, vel in arvo gracili septem pedes (1): at supra hoc spatium arboris circuitum in tres partes dividebat, tribusque lateribus singulos ramos submittebat qui primo tabulato assignarentur. Tabulata autem inter se non minus ternis pedibus aberant, et formabantur ulmorum rami ne alter sub alterius linea dirigeretur, quia demissum ex superiore palmitem inferior attrivisset germinantem. Ternis igitur pedibus superpositis ramos iterum atque iterum submittebat agricola, et eadem ratione usque in cacumen ordinabat arborem.

Singulis arboribus denas sæpe adnutriebat vites, nunquam minus ternis : et has omnes, antequam omnino prævalesceret ulmus, conserebat. Nam ait Columella : « Si teneram ulmum maritaveris, onus jam « non sufferet : si vetustæ vitem applicueris, conju- « gem necabit. Ita suppares esse ætate et viribus arbo- « res vitesque convenit. » At, ut consereret, scrobem faciebat tripedaneum, et in scrobe vitem ab arbore sua sesquipedali spatio separabat, ne vitis multum arbori subjecta illius incremento opprimeretur : « Vites, ait ille, in ultimo scrobe deponi oportet, materiasque earum per scrobem porrigi, deinde ad arborem erigi, atque ab injuria pecoris caveis emuniri ; » neque dissimilia legimus apud Plinium : « Serere tripedaneo

(1) « Loco pingui ulmus a terra octo pedibus, gracili vero septem sine ramo relinquenda est. » Pallad, III, 13.

crobe necessarium distantes inter sese arboremque singulis pedibus. » Ulmis autem non in omnibus locis eadem positione applicabantur semina : quæ locis in præfervidis ad septentrionalem partem vertebat vinitor, in frigidis ad meridiem, in temperatis ad orientem aud occidentem, ne per totum diem vel umbram vel radios pateretur.

Vitis sic constitutæ ima tabulata materiis frequentabant plerique, facili culturæ et amplis fructibus studentes : sed illam ad cacumen arboris promovebant qui bonitatem vini magis quam abundantiam sequebantur, et id agebant ita ut plenioribus ramis plures palmites alium ab alio separatos imponerent. Atque etiam, quo magis conjungerentur vites et ulmi, tribus vinculis una religabantur : primum in crure arboris a terra quatuor pedibus distabat; alterum mediam vitem complectebatur; tertium supremam partem capiebat; et quum vitis prævalens in luxuriam evagaretur, quartum imponebat imum alligator, quo nimias illius vires adimeret. Sed ista omnia vincula quoque anno alligator remittebat, omnesque vineæ, veluti jugatæ de quibus supra diximus, per aliquod tempus resolvebantur ne, semper eodem loco alligatæ, nimium læderentur.

De altero genere arbusti, quod vocat rumpotinum, verba facit Columella. « Vites, inquit ille, longis scrobibus deponantur, atque in ramos diducantur, novi traduces omnibus annis inter se ex arboribus proximis connectantur, et veteres decidantur. Si tradux traducem non contingit, media virga inter eas deligetur. Cum deinde fructus pondere urgebit, subjectis admi-

niculis sustineatur (1). » Hoc autem genus arbusti Gallicum erat, non Italicum : itaque non ad rem nostram omnino pertinet. Atque hæc de omnibus arbustis satis exposuimus.

VII.

De putatione.

Alligatoris labore dicto, dicendus est putatoris labor. Qui quidem illum antecedit, sed quia vites, aliæ jugandæ, aliæ cum arboribus conjungendæ, non eadem ratione putantur, prius exponere voluimus quid inter has omnes vineas interesset, et nunc facilius intelligere licebit quo modo putarentur jugatæ, quo modo conjunctæ.

Putandam esse vitem crediderunt ab initio Romani, Postumiaque lege, ex imputata vite libari vina diis, nefas statuit Numa, « ratione excogitata, ait Plinius (2), ut putare cogerentur aratores, pigri circa pericula arbusti. » Mox igitur cuncti vinearum putationem fecerunt tantumque de justo putationis illius tempore dissenserunt. Etenim hunc laborem, si mitis ac temperata cœli clementia permitteret, facta vindemia secundum idus octobris (3) auspicari plerisque placebat, ea tantum conditione ut præcessissent æquinoctiales pluviæ justamque maturitatem sarmenta cepissent, et in idus februarias (4) hanc curam differre malebant, si cœli status frigidus et pruinosus hiemis violentiam denun-

(1) Colum., V, 7.
(2) Plin., XIV, 12.
(3) Gallice « 15 octobre. »
(4) In sextum diem differebant, id est, « 8 février. »

tiaret. Illos vero qui protinus a vindemia, ubi cœli tepor indulgebat, putationem adoriebantur, damnabat Plinius, quia, si saucias recenti medicina vites morderet quædam hiemis ruminatio, certum erat gemmas earum frigore hebetari, plagasque findi, et cœli vitio exuri oculos lacryma distillante. « Nam, ait ille, gelu fragiles fieri quis nesciat? Operarum ista computatio est in latifundiis, non legitima naturæ festinatio (1). » Et hanc causam festinationis, quæ dicitur a Plinio, veram esse fatemur : nam in februarias idus laborem differre poterant vinitores quibus erat exiguus possessionis modus, cæteris vero ruris vastitas electionem temporis negabat, et, quia major erat vineæ vel arbusti modus, idibus etiam Januariis (2), quo tempore sæviunt frigora, vites amputabant. Tantum quidem valentissimas et axi meridiano oppositas sic per brumam amputari posse credebant, et curabant ne matutinis temporibus sauciarentur, quoniam pruinis gelicidiisque nocturnis adhuc rigentes materiæ ferrum reformidant : id vero non fecissent, si permisisset modus agri. Sed quo majus erat vinetum, eo citius incipiendus erat labor, quoniam viatores irridebant putatori qui non totam perfecerat operam quum jam audiretur cuculli cantus : quem usum memorant hæc Horatii verba :

. . . . Durus
Vindemiator et invictus, cui sæpe viator
Cessisset, magna compellans voce cucullum (3).

(1) Plin., XVII, 22.
(2) Gallice « 13 janvier. »
(3) Hor., *Sat.*, I, 7, 29-31.

Cæterum talem esse vinearum naturam dicebant, ut quo maturius putentur aptis diebus, eo plus materiæ fundant, et quo serius, eo fructum uberiorem (1).

Dissentiebant quoque putatores de modo putandi. Erant qui vetarent vineam tangi proximo anno quam translata esset, neque ante LX mensem falce curari : tunc ad tres gemmas recidi. Alii et proximo quidem anno recidebant, sed ut ternos quaternosve singulis annis adjicerent articulos, quarto demum perducerent ad jugum. Quidam etiam, tertio anno, quo longius evocarent palmites, illos excæcabant et oculos auferebant supina falce. Sed illos omnes damnat Plinius qui prima putationis præcepta sic enumerat : « Utilior, inquit, consuetudo pariendi, satiusque pampinos adjugatæ detergere, usque quo placeat roborari eam. Quæ quum excreverit, satis firma protinus in jugo collocari debebit. Temerarium est ante crassitudinem pollicarem viti imperare. Sequenti anno palmites serventur pro viribus matris singuli aut gemini. Iidem et secuto, si coget infirmitas, nutriantur : tertioque demum duo adjiciantur. Nec sunt plures quaternis unquam permittendi. »

Hæc quidem de primis annis vinearum : deinde, quoque anno, certior habebatur putandi ratio. Vitem ad unam virgulam revocabat putator, duas gemmas juxta terram relinquens. Nec putationem secundum articulum faciebat, ne reformidaret oculus, sed medio

(1) « Nec dubium quin sit horum virgultorum natura talis, ut quanto maturius detonsa sint, plus materiæ, quanto serius, plus fructus afferant. » Colum., IV, 23.

fere internodio et falce obliqua, ne transversa cicatrice cœlestis superincidens aqua contineretur. Plaga quoque non juxta gemmam, sed aliquanto superius fiebat, et avertebatur a gemma propter lacrymam defluentem quæ oculum cæcaret et frondescere non pateretur. Quod si truncus sole aut pluviis aut noxiis animalibus esset cavatus, purgabat quidquid erat mortuum, plagasque eas amurca linebat et terra. Corticem etiam recisum et pendentem a vite tollebat, quæ res minorem fæcem reddere videbatur in vino. Nec non et muscum radebat ubicunque repertum, ac denique si macra vitis idoneos palmites non haberet, ad terram recidebat eam ut elicerentur novi.

Cæterum, quum opus obiret putator, tria, ex quibus unum omissum attulisset domino dispendia vel maxima, præcipue custodiebat. Quorum primum erat ut attente fructui consuleret, alterum, ut in annum sequentem lætas jam hinc eligeret materias, ac tertium, ut longam stirpi perennitatem acquireret. Quum autem in quatuor partes divideretur jugata vitis, totidem cœli regiones aspiciens, variam postulabant rationem quatuor illæ declinationes quæ contrarias inter se qualitates habebant. Itaque per meridiem palmites submittebat plures, ne ante maturitatem inarescerent fructus aut nimium æstivo fervore laboraret vinea. E contrario, in parte septentrionali, plagæ paucissimæ fiebant, et unam infra materiam, jugo proximam, custos unus submittebatur qui vitem mox in annum renovaret. Aliis vero in partibus materiarum modum dictabat et soli et ipsius stirpis natura.

Jam quidem supra diximus quo modo putarentur arbores in quibus collocabatur vitis. Vitis autem illius, quæ cum arbustis conjungi solebat, putandæ talis erat ratio, ut eam, quam exposuimus, servaret formam. Prima ejus materia ad secundam vel tertiam gemmam præcidebatur; deinde singulis annis aliquid per ramos ulmi crescere subinde patiebatur putator, unam materiam semper ad cacumen dirigens. Curabat ut semper vetera sarmenta, quibus proximo anno fructus pependerat, omnia recideret, et, circumcisis capreolis ramulisque inutilibus, dimitteret nova (1). Agebat etiam ne nimium spissa vitis esset in arbore.

VIII.

Quo modo fieret pampinatio.

Putationem sequebatur pampinatio, frondatorque vocabatur qui operam istam perficiebat. Frondator tantum opportunam esse, quum teneri rami digitis stringentibus facillime creparent et tactu vel levissimo dejicerentur, pampinationem credebat, ne vehementiores jam palmites aut majore nisu convelli aut falce deputari deberent. Duplex quidem fieri poterat : pampinatio verna ab idibus maiis (2) intra dies decem, antequam florem vitis ostenderet, incipiebat; sed de altera variabant sententiæ, aliqui, quum vinea deflo-

(1) Talia Plinius : « De cetero, inquit, putatione omni flagella quæ proxime tulerunt recidantur : nova circumcisis undique capreolis spargantur in tabulatis. » XVII, 23. — Conf. Palladium, III, 13.

(2) Gallice « 15 mai. »

ruisset, pampinandum putabant, et alii sub ipsa maturitate. Quam duplicem non damnat Columella : « Tempus, inquit, pampinationis ante, quam florem vitis ostendat, maxime eligendum est : sed et postea licet eamdem repetere (1). » Plinius vero de his omnino probat Catonem qui præbet unum hoc præceptum : « Ubi vinea frondere cœperit, pampinato (2). »

Vineas quæ cum arboribus conjungebantur non pampinare (3) solebant Romani, sed vitibus cæteris hanc curam etiam magis quam putationem consulere dicebant, et id non inscite facere plurimum referre ; ea enim medicina sequentis anni expeditiorem putationem fieri, et materias quæ fructus habent melius convalescere, et uvas commodius insolatas percoqui (4). Cæterum non eamdem in omnibus locis rationem sequebantur frondatores, pampinandique modus is erat : opacis quidem in locis et humidis vites per æstatem nudabant, detrahebantque folia palmitibus ne situ putresceret fructus : at in sicco et agro calido palmitibus uvas contegebant, et advectis etiam frondibus aut stramentis, si parum pampinosa vitis esset, fructus muniebant. Sic narrat Columella patruum suum, diligentissimum agricolam, sub ortu Caniculæ palmeis tegetibus vineas adumbrare, quoniam plerumque dicti sideris tempore quædam re-

(1) Colum., IV, 28.

(2) Conf. Pallad., VI, in Maio, tit. 2.

(3) « Pampinari ea non est moris : et hoc compendium operæ. » Plin.

(4) « Hæc res uvas efficit pinguiores, et maturitati consulit solis admissu. » Pallad., VI, 2.

giones sic infestantur Euro, ut, nisi tegminibus vites opacentur, velut halitu flammeo fructus uratur (1).

IX.

De reliquo cultu qui pertinet ad terram.

Sunt et alia quæ ad vitem et simul ad terram, qua vitis circumdatur, pertinent, ablaqueandi fodiendique ratio. Quum enim in eo essent frigora ut invaderent, ablaqueandam esse vineam dicebatur, et hoc opere adapertas ostendebat æstivas radiculas prudens agricola, ut eas deinde ferro decideret. Nam si convalescerent istæ, inferiores deficerent, summaque parte vinea radices ageret quas frigus et calor nimium infestarent. Quare quidquid intra sesquipedem (2), natum erat recidebat, cavebatque simul ne juxta truncum hoc faceret. Radiculis ita præcisis, per hiemem placidam patens vitis relinquebatur : sin tristior esset regio, ante idus decembris (3), coæquandum erat solum, atque etiam si suspicerentur prægelida frigora, radicibus, antequam vitem adobrueret agricola, aliquid fimi aut veteris urinæ senos sextarios (4) superfundebat. Sic igitur primo quinquennio, dum vitis convalesceret, omnibus autumnis ablaqueabatur : sed ubi truncus adole-

(1) Conf. Colum., IV, 7, 8, 27, 28; V, 5. Plin., XVII, 22, 23. Pallad., VI, 2. Serv. in Virg., *Egl.*, I, v. 57:

« Hinc alta sub rupe canet frondator ad auras. »

(2) Gallice « 444 millim. »

(3) *Id.* « 13 décembre. »

(4) *Id.* « 3 litres 252. »

verat, non tam celeriter radiculæ nascebantur, et fere triennio vinitores hoc opus intermittebant.

Fodiebantur vero vineta, singulis annis et persæpe; crebris enim fossionibus et pulverationibus fructum uberiorem fieri credebant Romani. Præclari ante Columellam rusticarum rerum magistri tres fossuras jusserunt: « Potest videri, ait Græcinus, satis esse constitutam vineam ter fodere; » et Celsus quoque et Atticus consenserunt tres esse motus in vite naturales: unum, quo germinet; alterum, quo floreat; tertium, quo maturescat; atque hos motus fossionibus concitandos esse, quia natura quod vult non satis efficit nisi eam labore cum studio juverimus. Sed crebriores etiam fossuras fieri voluerunt alii, et quidam æstate tota post singulos rores confodi jusserunt vineam. Quos non omnino damnat Columella: nam creberrime illam confodi patitur, sed ea conditione tantum, ne palmis incientibus progemmantibusque fossor in agrum immissus magnam partem vindemiæ decutiat. Nec dissentit Virgilius qui ter et quater et æternum fodiendum esse prædicat:

Est etiam ille labor curandis vitibus alter,
Cui nunquam exhausti satis est: namque omne quotannis
Terque quaterque solum scindendum, glebaque versis
Æternum frangenda bidentibus... (1)

Denique Plinius de hac quæstione vehementer ambigi fatetur, et multorum opiniones memorans nil ipse præcipit. Quibus tamen ex variis opinionibus et

(1) Virg. *Georg.*, II, 396-398.

ex omnibus rebus quas supra jamjam diximus apparet continuum fuisse laborem agricolarum et inter annos intermissionem operis fere nullam :

...Redit agricolis labor actus in orbem,
Atque in se sua per vestigia volvitur annus :
Et jam olim seras posuit quum vinea frondes,
Frigidus et silvis aquilo decussit honorem,
Jam tum acer curas venientem extendit in annum
Rusticus... (1)

Sic in vinetis fere semper laborandum erat, et otium vel brevissimum afferebant nonæ decembres (2), quo tempore colebatur Faunus celebrabanturque Faunalia. Tum vero per aliquot dies agricolæ quiescebant, et saltu cantuque gaudentes, non dei præclaras laudes ignorabant. Quæ gaudia, in carmine ad Faunum, his verbis memorat Horatius (3) :

Ludit herboso pecus omne campo,
Quum tibi nonæ redeunt decembres...
Spargit agrestes tibi silva frondes;
Gaudet invisam pepulisse fossor
Ter pede terram (4).

(1) Virg. *Georg.*, II, 400-405.
(2) Gallice « 5 décembre. »
(3) Od., III, xviii, v. 9-16.
(4) De his quæ Faunalia vocabantur verba fecit Anthon, græcarum latinarumque litterarum professor in gymnasio Columbiæ : « Faunus had two festivals : one on the nones of december, after all the produce of the year had been stored away, and when the god was invoked to protect it, and to give health and fecundity to the flocks and herds; and another in the beginning of the spring, when the same deity was propitia-

X.

Quibus modis vineas sererent Romani: De seminariis et vitiariis.

Quam colendæ vitis rationem secuti fuerint Romani, totam hactenus exponere voluimus; sed non solum colendæ sunt vites quas habet in vineto rusticus, debet etiam in annos sequentes curas extendere, et novæ semper, ne pereat vinetum, procreandæ sunt vineæ. Jam igitur de illa re perpauca dicere debemus: nam Romani maximo labore et studio curabant ut novas ex matribus traherent, operamque dabant ne deficerent arbusta aut juga quibus imponebantur vites: ita vinitoribus erant et seminaria et vitiaria quæ vinetis res omnes maxime necessarias suppeditarent.

Agricolis qui frequens et dispositum arbustum paribus spatiis fructuosumque habere volebant perutilia sane seminaria: quibus enim paratis, facillime cavebant ne emortuis arboribus raresceret ager, quia primam quamque senio aut tempestate afflictam submovere poterant novellamque sobolem in vicem substituere. Ulmorum autem seminaria præcipue parabant, et hæc erat paratio: pingui solo et modice humido terram bipalio pastinabant, vernoque tempore diligenter occatam et resolutam in areas compone-

ted by sacrifices, that he might preserve and foster the grain committed to the earth. This second celebration took place on the ides of february. » Works of Horace, with english notes, critical and explanatory, with excursions relative to the wines and vineyards of the ancients. New York, 1858.

bant; areis deinde sameram injiciebant, et ubi prorepserant plantæ, manibus herbas carpebant leviter et curiose, ne breves adhuc ulmorum radiculæ convellerentur; atque ob eamdem causam, ne noxam caperent semina, si ab illis qui runcaturi erant proculcarentur, ita anguste componebant areas ut medias partes facile manu contingerent. Ubi vero jam ulmus erat idonea translationi, ex autumno usque in vernum tempus recte seri videbatur (1).

Pedaminum quoque jugorumque et viminum prospiciendorum certam habebant rationem. Salicum viminalium singula jugera sufficere dicebant quinis et vigenis jugeribus (2) ligandæ vineæ, arundineti singula jugera vigenis (3) jugandis, et castaneti jugerum totidem palandis, quot arundineti jugandis. Quare salices viminales atque arundineta vel silvas e castaneis consitas prius faciebant quam haberent vineta, et hæc omnia quasi quasdam dotes vineis ante præparabant. Quibus enim, ait Columella, « si deficitur agricola, causam faciendi vineta non habet, cum omnia,

(1) Varro seminaria paranda dicit : « Hæc ubi domo nascuntur, vinea non metuit sumptum. » De Re rust., I, 8. Eadem legimus et apud Columellam et apud Plinium, sed dissentit Palladius : « Hæc Columella dicit seminario debere nutriri. Mihi videtur, quod nulla provincia est, quæ non ex his quamcunque sponte producat, plantas etiam majores de locis quibuscunque translatas, vel eorum generum truncos radicatos, hoc tempore circa scrobem vitis oportere constitui. » De Re rust., III, 10.

(2) Gall. « 6 hectares 42 ares 10 cent. »

(3) *Id.* « 5 hectares 15 ares 68 cent. »

quæ sunt necessaria, extra fundum quærenda sint. »

Quibus vero præparatis et in fundo constitutis, vitiaria faciebant. Mediocris et modice siccus ager vitiario videbatur aptissimus; nam ex deteriore terra potius in meliorem quam ex meliore in deteriorem transferebant, et quoniam in confinio boni malique ponitur mediocritas, non magnam differentiam sentiebant semina quæ tali modo transferebantur. Hinc etiam præceptum illud Virgilii, qui vitiarii vinetique naturam eamdem esse vult :

> Ante locum similem exquirunt, ubi prima paretur
> Arboribus seges, et quo mox digesta feratur,
> Mutatam ignorent subito ne semina matrem (1).

Nec tantum soli naturam sed cœli positionem observabat vinitor, et omnes vineas, priusquam translatæ fuissent, rubrica notabat, ut in vineto easdem cœli partes aspicerent quas in vitiario conspexerant : alioquin frigore vel calore laboravissent ab iis partibus, quas præter consuetudinem sub alio tractu expositas habuerant. Quod etiam non Virgilium fugit, nam superiori præcepto protinus talia subjicit :

> Quin etiam cœli regionem in cortice signant,
> Ut, quo quæque modo steterit, qua parte calores
> Austrinos tulerit, quæ terga obverterit axi,
> Restituant : adeo in teneris consuescere multum est (2)!

Ager, quem putabant aptum esse vitiario, bipalio prius subigebatur; tum in duos pedes et semissem converte-

(1) Virg. *Georg.*, II, 265-267.
(2) Virg. *Georg.*, II, 268-271.

batur humus, ac deinde brevissimo spatio distantia inter se sarmenta deponebantur. Persæpe tripedaneis relictis spatiis, in singulis ordinibus qui ducenos quadragenos pedes obtinebant, octogenos malleolos plerique pangebant, atque ita per totum jugerum erant seminum millia tria et ducenta (1). Cæterum hæc omnia semina, quæ vitiario continebantur, ab ipsis vineis vinitor trahebat : nam nihil serebatur nisi amputatum in sarmento, et amputabantur inutilia quæ anno proximo tulerant fructum. Malleolus autem cognominatus erat similitudinis causa, quod in ea parte, qua decidebatur ex vetere sarmento, prominens utrinque mallei speciem præbebat : postea cum sua calce tantum avulsum fuerat alterum genus, et tertium etiam expeditius sine calce, sagitta nomine; sed sagittas serere minus utile videbatur quoniam in transferendo facile rumpi solebant. Ex fecundissima stirpe malleoli legebantur, densitasque gemmarum fertilitatis indicium erat : quinque sexve nodos habebant, nec serebantur pedali breviores longitudine.

Agricola qui malleolos serebat, ne semina exarescerent, immodicum ventum solemque vitabat, et curabat ut placidis diebus ac tepidis id faceret, aut radios et afflatus objectu vestis et cujuslibet densi tegminis arcebat. Eodemque die, quo deputabat, illos statim serebat, aut si multo postea serere necesse esset, custodiebat obrutos, ne extra terram positi æstu vel frigoribus hebetarentur, vel etiam, si diutius in sicco

(1) Colum., III, 5.

fuissent, in aqua per aliquot dies, priusquam sererentur, revirescere sinebat.

Refertur alius transferendæ vitis ex arbusto modus : fiebat ex vimine parva corbicula, quæ ad arborem cui vitis inhærebat ferebatur, et fundi in media parte pertundebatur, quo sarmenti virgam posset admittere. Itaque sarmentum inducebat vinitor, ipsamque corbiculam ex aliqua arboris parte suspensam terra replebat ut illud includeret, et, exacto temporis annui spatio, quum sarmentum radices intus creavisset, illud sub fundo corbis incidebat, atque una cum corbe portabat ad locum quem vitibus arbustivis destinaverat implere. Hæc quidem propaginatio nonnunquam aliter fieri poterat, deflexa vite vel palmite juxta suam arborem : tum in terra gemmæ quatuor obruebantur ad radicem capiendam, extraque in capite binæ relinquebantur ; primum post annum propaginem incidebat agricola ad medullam, ut paulatim radicibus suis adsuesceret; et tertio anno totam abscindebat. Sed propagines in ipso arborum tabulato magis probabant plerique, quoniam illas a pecore tuebatur altitudo nec opus erant istæ sepes de quibus Virgilius dixit :

Texendæ sepes etiam, et pecus omne tenendum,
Præcipue dum frons tenera imprudensque laborum :
Cui super indignas hiemes solemque potentem,
Silvestres uri assidue capreæque sequaces
Illudunt, pascuntur oves avidæque juvencæ (1).

Erat et genus serendi vites, quod uvas tales creabat, in quibus varii generis ac saporis colorisque reperieban-

(1) Virg. *Georg.*, II, 370-374.

tur acini. Quatuor diversi generis malleolos in parte luxuriosa colligabat vinitor vinculo vehementi, deinde in tubulum fictilem vel cornu arcte inserebat et eos obruebat binis eminentibus gemmis : paulatim inter se quatuor cohærebant, et, post biennium aut triennium facta jam unitate, tubulo fracto, radix libere capiebat vires et uvæ nascebantur quales diximus (1). Uvas etiam sine vinaceis habebant Romani, et hoc ratione tali fiebat : malleolum scindebant ita, ne gemmæ læderentur, medullaque erasa, in se compositum colligabant : tum demum serebant in terra fimo mixta, et quum caules agere cœpisset, sæpius refodiebant. Sic tales uvas sine vinaceis creari Columella promittit, nec Plinius opinionem illius damnat : quam quoque Palladius refert, miram probationis causam afferens : « Est pulchra species uvæ, ait ille, quæ granis interioribus caret. Hinc efficitur, ut summa jucunditate sine impedimento sorberi possit, velut unum omnium corpus uvarum (2). » Sed iste modus serendæ vitis omnino luxuriosus esse videbatur, et illum tantum sequebantur otiosi quibus res novæ semper inquirendæ.

XI.

De insitione.

Insitionis autem opera non erat luxuriosa, nec illam tacere possumus : nam de hac quæstione præcepta

(1) « Postea fistula fracta radix libere capit vires, uvaque fert omnium corporum suorum acinos. » Plin. Conf. Colum. de Arbor., 9.

(2) Pallad., IV, 29.

permulta dederunt scriptores Romani. Inserendi quidem tempus Julius Atticus tradiderat ex calendis novembribus in calendas junias; sed Columella, frigoris asperitatem timens, meliora præcepit. Jussit enim inserere vitem tepentibus jam diebus post hiemem, quum gemmam et corticem natura movet nec frigus ingruens metuere potest aut surculo insito aut fissuræ plaga : festinantibusque permisit hanc operam autumno facere quia vernæ qualitatis non dissimilis est autumni qualitas. Igitur qui ver probabant, ab æquinoctio statim admittebant agricolæ, prædicantes germina parturire et ideo faciles corticum esse complexus : qui contra præferebant autumnum, ab Arcturi ortu, prædicabantque non germinatione protinus auferri vires, at germina, radicibus quibusdam captis, ad ver parata venire.

Ubi generosos maturissimosque malleolos elegerant, diem quoque placidum et tepidum eligebant : tum inserebant vitem vel recisam vel perforatam terebra. Quum reciderent vitem, temperabatur ita surculus ut coagmentaret fissuram, et sub ea fissura desiderabatur nodus qui non rimam ultra procedere pateretur : fiebat autem recisio plerumque supra terram, nonnunquam et infra. Sed quum insitio fieret per terebrationem, ex vicina vite palmitem velut traducem attrahebant et per foramen transmittebant : postea ubi conjunctus erat, illum recidebant a matre, insitamque vitem obtruncabant usque ad surculum receptum. Sed si traducis illius non erat facultas, electum aptabant stricte foramini sarmentum, foris una aut duabus gemmis

relictis : tunc argilla et musco locus diligenter operiebatur, resecta vinea surculis alienigenis serviebat tota, et paulo post novas frondes novaque poma mirabatur :

. . . . Deinde feraces
Plantæ immittuntur : nec longum tempus et ingens
Exiit ad cœlum ramis felicibus arbos,
Miraturque novas frondes et non sua poma (1).

Talibus modis vineas serentes et inserentes Romani vineta constituebant constitutaque servabant : et quoniam de tota ratione, quam in vitibus et colendis et constituendis illi secuti fuerint, disseruimus, nunc ad vindemiam et ad vina veniendum.

(1) *Georg.*, II, 79-82. Conf. Pallad., III, 17.

PARS POSTERIOR.

DE VINIS.

I.

Quo tempore vindemiam faciendam esse putaverint.

Uvarum maturitatem alii aliter interpretati sunt, nec unam tantum apud Romanos sententiam de justo tempore vindemiarum reperimus. Censebant enim alii faciendam esse vindemiam, ubi partem aliquam uvarum virescentem viderant; alii, quum colorati et perlucidi jam fructus essent; quidam usque ad hoc tempus quo pampini ac folia decidunt, otiosi manere volebant; et nonnulli gustu maturitatem explorare tentabant. Sed omnibus his rebus fieri poterat ut vinitores in errorem ducerentur: nam sæpius uvæ, quæ non maturæ sunt, propter intemperiem solis aut coloratæ fiunt, aut pampinis atque foliis carent, et gustus ipse non certus est, quoniam quibusdam uvis inest austeritas tanta ut dulces nunquam esse videantur. Itaque non talibus indiciis vindemiæ maturitatem cognoscebant optimi; sed, quia

colorem ullum nulla res vinaceis afferre potest nisi naturæ maturitas, expressa in uva si fusca vel fere nigra vinacea reperirent, tempestivum esse laborem credebant. Quam Columella rationem præcipue his verbis præcipit : « Naturalis maturitas est, si cum expresseris vinacea, quæ acinis celantur, jam infuscata, et nonnulla propemodum nigra fuerint; » et eadem apud Palladium iisdem fere verbis legimus : « Maturitatem vindemiæ cognoscimus hoc genere : si expressa uva, vinacia quæ in acinis celantur (hoc est grana), sint fusca et nonnulla propemodum nigra : quam rem naturalis maturitas facit (1). »

II.

Quæ ante vindemiam præparanda.

Sed antequam hanc maturitatem exploratam haberet vinitor et fructum cogere inciperet, superiore mense multa erant præparanda. Tum decemmodias et trimodias, quæ per hiemem fabricatæ fuerant, in ordine ponebat, et fiscellas jamdudum textas picabat. Funiculi quoque fiscellis, loraque trimodiis aptabantur, et falculæ unguesque ferrei exacuebantur quam plurimi,

(1) Pallad., X, 11.

« Leges, ait Plinius, ita se habent : uvam calidam ne legito, hoc est, in ejus siccitate, ac nisi imber intervenerit. Hanc ne legitò rorulentam, hoc est, si ros nocturnus fuerit, nec prius quam sole discutiatur. Vindemiare incipito, quum ad palmitem pampinus procumbere cœperit, aut quum exempto acino ex densitate intervallum non compleri apparuerit, acinum non augeri. » Plin., XVIII, 31.

ne uvas destringeret ipsa manus vindemiatoris. Cellas omni stercore liberabat, et illas myrrha sæpius etiam suffiendas esse præceptum a Plinio (1). Torcularia vero et fora diligenter emundabat lavabatque, et cavebat ne deficerent ligna quibus defrutum et sapam decoqueret. Tum etiam sal et odoramenta, quibus condiri vina solebant, multo ante reponebantur. Sed doliis et seriis cæterisque vasis maximam operam dabat, et quum essent illorum duo genera, alia quæ demergebantur humi, alia quæ stabant supra terram, non uno et eodem modo picabantur omnia. Nam ea quæ demergebantur fundum multo angustiorem habebant, nec tam facile quam ea quæ stabant curabantur. Hæc enim tantum in labra convertebat vinitor, subjectisque lapidibus suspendebat, et igne incenso calorem vehementem usque ad fundum celeriter inducebat : picem deinde ferventem versabat, doliique in terram demissi omnes partes volutando linebat. Illa vero, quibus erat angustior fundus, quia non sinebant tam celeriter induci calorem atque picem, ferreis lampadibus ardentibus calefiebant et postea rutabulo atque scopula picabantur. Sed iste labor die placido fiebat ne calefacta vasa subito ventorum flatu rumperentur.

Igitur pice nunquam carebant vinitores, brutiamque picem maximi facere solebant, non dubitantes, ut ait Columella, « quin si quinta pars picis brutiæ in universam cocturam adjiceretur, utilissimum esset omni vindemiæ. » Cæterum in doliis picandis hic modus erat, ut dolium ducentorum congiorum duodecim libris

(1) Plin., XIV, 21.

picarentur (1). Picis quoque dulcedinem explorabant gustu, ne illius amaritudine vina vitiarentur, atque etiam diligentissimi in decem picis libras unam optimæ ceræ libram injiciebant, quæ odori saporique proficeret, et picem lenitate permulcens, frigoribus eam non pateretur dissilire.

Deinde, quum calefacta, picata et diligenter, ne jam humorem ullum haberent, siccata fuissent intus dolia, perfundebantur in externa parte vel aqua salsa, vel marina, si vicinum esset mare; tum cinere sarmenti adspergi, vel argilla, et abstersa myrrha suffiri solebant (2).

Hæc autem omnia quæ ad vasa, dolia, fiscellas pertinebant non tantum a viris sed etiam a mulieribus curabantur : nam vindemiæ futuræ cura non villicum a cætera ruris cultura totum avertere debebat, et conjugi conjux nimiis in his laboribus auxilium utile dabat. Itaque Columella, quum priore libro, qui inscribitur *villicus*, jam verba fecisset de rebus ad vindemiam præparandis, non tamen alienum esse putavit etiam villicæ de iisdem præcipere ut intelligeret a se curanda quæcumque sub tecto administrantur circa vindemiam.

Denique, quum omnia essent parata tempestivaque judicaretur maturitas, conducebat agricola vin-

(1) « Sunt autem, ait Columella, satis sesquicullearibus doliis picis duræ pondo vicena quina. » XII, 18. Sesquiculleearia gallice : « 780 litr. 369 ; » vicenaquina gall. « 8 kilogr. 158; » atque hinc picis « 1 kilogr. » satis erat dolio continenti « 95 lit. »

(2) Plin., XIV, 21.

demiatores qui, pretio dicto, laborem efficerent. Pretio etiam persæpe quædam conditiones addebantur, inter quas unam præcipue miramur : nam hæc erat ut vindemiator auctoratus rogum ac tumulum exciperet (1).

III.

De vindemia.

Quo benignius faverent dii vindemiæ, ab initio laboris sacrificium institui solebat; tum sacerdotes nonnulli veniebant in vineta, et ovem Jovi mulctabant : sed antequam victimæ subjiceretur ignis, uvas aliquas premebant et ductum ex illis liquorem offerebant deo. Quæ quidem sacrificia vocabantur *Rustica Vinalia* (2).

Nec mora, jussa dabat vinitor a quo genere uvarum et a quo loco vineti vindemiatores inciperent legere. Nam et præcox uva et nigra prior coqui dicebatur et ob hanc causam prior erat legenda : pars quoque arbusti et vineæ quæ facilius calorem radiosque solis acceperat prius legi debebat. Igitur prudens ille vinitor qui genera per hortos separaverat vinearumque differentias servaverat pro situ et positione locorum, non exiguam sequebatur utilitatem, quod et laborem vindemiæ minorem patiebatur et sumptum. Quibus enim rebus consideratis, « ut quæque maturescere in-

(1) Plinius (XIV, 1) refert hanc conditionem cujus causam fuisse putamus altitudinem arborum in quas non sine periculo vindemiatores ascendere poterant.

(2) Varr. *Ling. lat.*, VI, 16, 20; Fest. v. *Rustica.*

cipiunt, ait Columella, tempestive leguntur, et quæ nondum maturitatem ceperunt uvæ, sine dispendio differuntur. Nec pariter vietus atque tempestivus fructus præcipitat vindemiam, cogitque plures operas quantocunque pretio conducere (1). »

Jubente domino, protinus in has partes quæ maturiores uvas continebant, proficiscebantur vindemiatores, falculis armati ferreisque illis unguibus de quibus supra diximus. Illis autem præerant antistites qui observarent opus, et consilia cæteris darent, et caverent ne furi locus daretur partem fructuum intercipiendi. Tum alii jugatas inter vites intrare, alii in arbores conscendere : undique festinant omnes, et incumbunt labori, et medio in labore cachinnos et risus et cantus misceri sinunt. Quantus undique concursus! Quam mira assiduitas! Quot et quanti clamores! Quanta fit lætitia! Lætantur ipsi qui laborant, magis et lætatur dominus qui futura dolia jam in animo considerat, simul et amici quos ad vindemiam invitavit (2), quibusque primas et optimas uvas offerri jubet (3) ne oculi tantum vana imagine gaudeant.

Vindemiatores uvas falculis semper decerpere debebant, ne manu destricti et dispersi dilaberentur in terram acini, decerptasque in fiscellis deponebant (4) : deinde funiculorum gratia quos fiscellis aptaverat vinitor, summis

(1) Colum., III, 21.

(2) « Ad vindemiam amicos vocare solebant Romani. » Lamprid. *Heliog.*, 11 ; Aul. Gell., XX, 8.

(3) « Uvas edendas amicis dabant. » Varr. *R. R.*, I, 54.

(4) « Quali vindemiatorii. » Digest., XXXIII, tit. VII, leg. 8.

ex arboribus facillime descendebant uvæ quæ in trimodias et decemmodias (1) transferebantur, ut fiscellas rursus ad se retraherent illi qui decerpebant. Quum autem fructibus repletæ fuissent trimodiæ vel decemmodiæ, ex vinetis illas efferebant servi in villam, ubi seu calcari seu servari jam uvas jubebat dominus. Nam in vindemia diligentius uva non solum legebatur ad bibendum, sed ad edendum : et quoniam de omnibus rebus quæ ad vineas et vinearum fructus pertinent sermone continuo verba facere decrevimus, non solum uvas quibus fiebat vinum sed etiam illas quæ servabantur describere debemus.

IV.

Quibus modis per hiemem servarentur uvæ.

Vineta quidem non habere solebant Romani quæ tota ad escam instituerentur, nisi quum tam suburbanus esset ager, ut ratio postularet fructum inconditum mercantibus velut pomum vendere. Sed persæpe, antequam fierent vina, plerique vinitores curabant ut servanda superesset pars aliqua fructuum : nec solum uvas quæ jucundo sapore, verum etiam illas quæ specie commendari possent, ad hunc usum eligebant. Illarum autem genera præcipua videbantur esse, *duracinæ* albæ nigræque, et *bumasti* (2) totidem colori-

(1) « Quali exceptorii in quibus uvæ comportantur. » Dig., *ib.* Alveos vocat Cato, *R. R.* 11; et lintres Servius in *Georg.* I, v. 262. Conf. Montfauc. *Antiq. expliq.*, V, 178.

(2) « Tument vero, ait Plinius, mammarum modo bumasti; » XIV, 3; etenim bumasti a græcis verbis βοῦς et μαστὸς tra-

bus, mammarum modo tumentes, et *unciales* (1) quæ suum nomen a pondere acini ducebant, et *stephanitæ* quæ miro naturæ lusu quamdam efficiebant coronam foliis inter acinos cursantibus, et *picinæ* (2), omnium nigerrimæ, et prælongis acinis *dactyli*, et illæ quæ *forenses* vocabantur quia vendibiles erant aspectu portatuque faciles.

Quas uvas non eodem modo cuncti parabant ut servarentur. Quidam enim quum bumastos aut duracinas desecuissent a vite, continuo pediculos earum impicabant, et quo citius in picem demitterentur pediculi, in proximo decumano fiebat ignis ut pix ferveret : tum labello fictili quod siccissimis paleis impleverant, uvas superponebant et illas altero labello stricte tegebant. Talia quidem faciebat Columellæ patruus qui lata vasa in modum patinarum fieri jubebat, et uvarum pediculos in picem demitti, et uvas ita in patinis componi ne inter se contingerent; sed hæc addebat : quum opercula deinde crasso gypso oblevisset, vasa diligenter picabat ne quis humor transire posset, et in aqua fontana vel cisternina ponderibus impositis tota mergebat, nullam eorum

hunt. Hanc uvam quoque Varro vocat bumammam (*R. R.*, II, 5; conf. Macrob. *Saturn.*, II, 16), et sic loquitur Virgilius: « Non ego te... transierim... tumidis, bumaste, racemis. » *Georg.*, II, 102.

(1) Illas quæ a Plinio dicuntur unciales, unciarias dicit Columella, III, 2. Conf. Isid. XVII, 5.

(2) Quia pix est nigerrima, picina quoque vocabatur uva nigerrima, quæ apud nos ob eamdem causam gallico nomine vocatur *noiraut* vel *teinturier*.

partem exstare sinens. « Sic, ait ipse Columella qui genus istud servandi describit abundanter (1), optime servatur uva : sed quum est exempta, nisi eo die consumitur, acescit. »

Quam vero acerbitatem ut fugerent, plerique non illam servandi rationem sequebantur. Alii in dolium bene picatum amphoram defruti conjiciebant transversosque fustes arctabant ita ut defrutum non contingerent : superpositis deinde fictilibus patinis, uvam diligenter disponebant et opercula patinarum linebant : tum altero tabulato, et tertio, et quamdiu magnitudo patiebatur dolii, similiter instructis, defruto large linebant operculum dolii obturabantque cinere. Nonnulli tali modo non tabulata componebant, transversis e perticis supra defrutum uvas suspendere doliique operculum oblinere contenti. Alii furfures aut aridam populneam vel abiegnam scobem in imo fundo deponebant, et uvas ita superponebant ne alteræ alteris comprimerentur : tum rursus injectis furfuribus et scobe, tabulata faciebant usque dum alternis furfuribus et uvis impleretur dolium. Alii etiam uvas demittebant in ollas, et ollas in dolio per tabulata componebant ita ut intercalcari possent vinacea, quibus usque ad summum labrum condensatis superponebatur operculum; nec hunc modum damnare Plinius videtur, quoniam scripsit talia : « In sua tantum continentur anima ollis fictilibus, et insuper doliis inclusæ, stipatæ vinaceis circumsudantibus (2). »

(1) Colum., XII, 44.
(2) Plin., XIV, 1.

Sed ipse Plinius nonnullos servandarum uvarum modos breviter memorat, et addit hæc verba : « Conduntur et musto uvæ, ipsæque vino suo inebriantur. Aliæ decoctæ in musto dulcescunt : aliæ vero sobolem novam in matre ipsa exspectant translucidæ vitro : additque acinis eamdem, quam in doliis amphorisve duratricem illam firmitatem austeritas picis infusa pediculo.... Durant aliæ per hiemes, pensili concameratæ nodo.... Aliis gratiam fumus adfert fabrilis. »

Ex his verbis Plinii intelligere possumus non tantum in doliis servatas fuisse Romanorum uvas, sed in horreo suspensas aut solis et ignis calorem passas. Quæ quidem solis et ignis ardorem sic passæ fuerant, a patiendo nomen duxerant, et simplici nomine *passæ* vocabantur : nonnunquam etiam haud illis calor satis erat, fumusque fabrilis (1) afferebat gratiam de qua non tacet Plinius quoniam uvis, quæ in fornacibus Africæ paratæ fuerant, præcipuam gloriam Tiberii Cæsaris auctoritate fieri memorat. Modus autem suspendendi rugosa faciebat acina fereque tam dulcia quam erat uva passa ; curabat villicus ut vitiosa grana forficibus amputaret, uvas deinde sic suspendebat, ne in eodem horreo, vel in vicino loco, cum illis componerentur poma, quorum odor posset ad uvas pervenire et celeriter acina corrumpere. *Pensiles* vocari solebant illæ quæ tali modo servabantur, et legere licet apud Horatium :

(1) « Rectius albanam fumo duraveris uvam. » Hor. II, *Sat.* IV, 72.

. . . . . Tum pensilis uva secundas
Et nux ornabat mensas cum duplice ficu (1);

et apud Plautum, in *Pœnulo*,

Uva passa pensilis... etc. (2).

Hæc erant omnia genera quæ ad edendum servabant Romani, et omnem uvam sine noxa servari posse credebant, si luna decrescente placidoque die post tertiam vel quartam horam (3), quum jam insolata esset, nec roris quidquam haberet, viti detraheretur (4). At, quoniam de illis (5) satis diximus, nunc ad cæteras, quas ad bibendum parari jusserat vinitor, decurramus.

(1) Hor. II, *Sat.* II, 121.
(2) Plaut. *Pæn.* I, *sc.* 2, v. 99.
(3) Gallice : « Huit heures ou neuf heures du matin. »
(4) Conf. Plin., XV, 17.
(5) Plinii de libris qui pertinent ad rem rusticam scribens doctissimus auctor, gallico nomine *Fée,* de servatis uvis apud Romanos non tacuit : « La conservation des raisins est un objet de grande importance. On y parvient en France par des moyens qui ne ressemblent guère à ceux que les Romains employaient, et dont plusieurs semblent impraticables; on les suspend par étages à des cercles quand ils sont séparés du cep; quelquefois, lorsque les grappes sont abondantes, on les laisse aux ceps que l'on suspend aux solives, et cette manière est bien voisine de celle de Pline. Nous ne doutons pas que des raisins renfermés dans des tonneaux, et mis dans des vases hors du contact de l'air, ne puissent se conserver, mais ce moyen ne réussirait pas toujours. Les raisins desséchés à la fumée acquerraient une saveur detestable; et, s'ils étaient estimés chez les Romains, cela nous montre combien le goût est capricieux et peut changer suivant les peuples et suivant les temps. »

V.

Quomodo calcarentur et premerentur uvæ.

Quum uvæ, quibus faciendum erat vinum, e vineto, sicut paulo ante diximus, in torcularium a servis translatæ fuissent, in lacum (1) quemdam demittebantur, et calcatio fiebat. Tum calcatores omnino nudi pedibus premebant uvas : quod opus sæpe descripserunt poetæ, nam legimus apud Nemesium,

> Crebro pede rumpitur uva (2) ;

et apud Tibullum,

> Aurea tunc pressos pedibus dedit uva liquores (3) ;

atque infra, in eodem libro,

> Oblitus et musto feriet pede rusticus uvas (4).

Calcatores autem, ne calcando caderent, aut manu baculos ferebant, quibus inniterentur, aut funibus qui supra caput erant, se diligenter sustentabant (5).

Uvarum deinde, quæ calcatæ fuerant, scopi cum folliculis sub prelum subjiciebantur, ut si quid reliqui haberent musti exprimeretur in eumdem lacum. Sed quum sub prelo nihil jam flueret, vinitor maxime dili-

(1) Lacus. Tibull., II, 5, 86; Colum., XII, 18.
(2) Egl., III, 44.
(3) Tibull., II, 1, 45.
(4) Tibull., II, 5, 85.
(5) Rich-Chéruel : *Dictionnaire des antiquités romaines et grecques*. In hoc libro videtur imago calcatorum qui baculos ferunt.

gens, ne liquorem in extremis inclusum amitteret, extrema circumcidebat et iterum premebat : vinumque sic expressum *circumcisum* vocabatur, et quia resipiebat ferrum, non in eumdem locum demittebatur. Denique ne expressi quidem folliculi acinorum inutiles erant : nam illos vinitor conjicere solebat in dolia quæ repleverat aqua, lotisque ex his acinis fiebat lora quam pro vino per hiemem operariis dabat. Loræ enim apud Romanos hunc usum fuisse satis indicat Catonis præceptum istud : « Ubi vindemia facta erit, loram bibant menses tres (1). »

Intellexerant quoque Romani quantam utilitatem percipere possent illi qui celeriter hæc omnia fecissent : itaque in eodem tempore quam plurimas premebant uvas ; pressura una culeos (2) viginti implere debebat : hic pes justus esse videbatur (3), et viginti jugeribus unum sufficere poterat torculum.

Intererat autem aliquid inter torculum et torcularium : nam torcularium vocabatur ille locus in quo deponebantur omnia quæ ad premendas uvas faciendaque vina pertinebant ; torculum vero erat machina qua preme-

(1) Cat. *R. R.*, 57 : « Vinum familiæ quantum detur. » Conf. Varr. *R. R.*, I, 54.

(2) Apud Romanos mensura maxima liquoris erat *culeus*, de quo dixit Fannius :

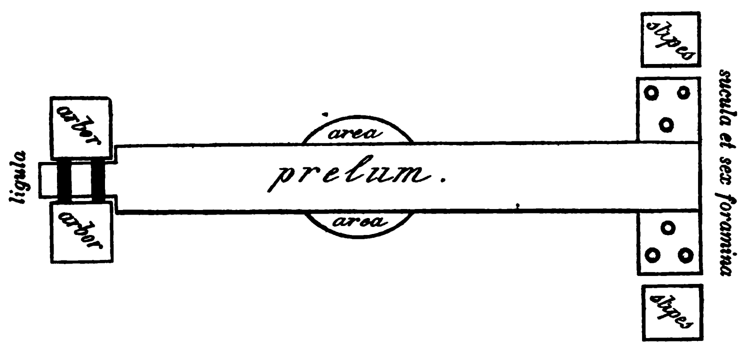
Est et bis decies quem conficit amphora nostris
Culleus, hoc nulla est major mensura liquoris.

Gallicam in linguam si culei mensuram transferre volumus, intelligere debemus « 517 lit. 90 déc. »

(3) Conf. Plin., XVIII, 31.

bantur uvæ quæ calcatæ fuerant, atque ita in uno torculario torcula nonnulla fieri poterant.

Primis quidem in temporibus, quum Romanos hanc artem nullus adhuc usus edocuisset, saxo ingenti quo premerent uvas utebantur : tum vectibus et maximo nisu levabatur saxum, et illi vinitor subjiciebat uvas quas in fiscina (1) vel inter regulas (2) deposuerat ne, cadente saxo, facilius extremis oris egredi possent liberæ. At paulatim inventæ fuerunt machinæ, et Cato de torculo quodam permulta et obscura verba fecit, quæ tamen a nobis, nisi nos fallat vana spes, intellecta fuisse credimus. Catonis enim torculo fuisse videtur hæc forma :



Cujus machinæ pars præcipua tignum erat ingens et crassum quod prelum vocabatur; hic erant arbores duæ, illic stipites; inter arbores preli ligula, ne moveretur, strictis vinculis religabatur, ast e contrario prelum inter stipites moveri poterat impositum in sucula,

(1) Colum., XII, 39, 3.
(2) Colum., XII, 52, 10.

et in sucula sex erant foramina per quæ funes mitterentur : nam in summa parte stipites jungebat jugum de quo trochlea sic pendebat ut subductarii funes aut prelum sublevarent aut deducerent. Quum autem illud sublevatum fuisset, protinus in aream demittebatur uvarum fiscina, et fiscinæ diligenter imponebatur orbis, pedibus quatuor latus, qui totam illam tegeret ita ut in omnibus æque partibus uvæ demisso prelo premerentur (1).

Quia vero istius generis torculum ingens erat, non moveri nisi magno in torculario poterat, et mox inventa fuerunt minora quæ non jam per illud prelum sed per cochleas moverentur. Etenim vinaceis imponebantur tympana quæ media per cochleas deprimebat malus (2), et multo brevius sic instruebatur ædificium. Hinc igitur torculorum genera duo : ex quibus unum vectibus et prelo premebatur, alterum torquebatur cochleis. Itaque, ne torcularium aut majus aut minus ædificaret vinitor, jamjam, quum illud ædificari juberet, scire debebat quibus torculis usurus esset. Quod non effugit Vitruvium, qui talia præcepta vinitori præbuit : « Ipsum autem torcularium, si non cochleis torquetur, sed vectibus et prelo premitur, ne minus longum pedes quadraginta constituatur : ita enim erit

(1) De prelo, arboribus, sucula et illarum omnium rerum magnitudine vide Catonem, XVIII : « Torcularium quomodo ædifices, » atque etiam XIX, XX, XXI. Conf. quoque Plin., XVIII, 31, qui dissentit de crassitudine preli, dicens : « Longitudo in his refert, non crassitudo : spatiosa melius premunt. »

(2) Plin., XVIII, 31 : « Malo in medio decreto, tympana imposita vinaceis superne toto pondere urgere. »

vectiario spatium expeditum; latitudo ejus ne minus pedum senum denum : nam sic erit ad plenum opus facientibus libera versatio et expedita. Sin autem duobus prelis loco opus fuerit, quatuor et viginti pedes latitudini dentur (1). » Et hæc Vitruvii verba nobis sunt argumento nos non erravisse, qui duo genera torculorum apud Romanos, et in uno torculario nonnullas persæpe machinas stetisse diximus.

VI.

De musto expresso.

Ubi mustum expressum erat, aut sine mora vendebatur aut servabatur. Quo facilius emptoribus illud admetiretur vinitor, in torculario labrum erat culleare, cujus Cato descriptionem fecit : « Id habeat, inquit, ad summum ansas IV uti transferri possit. Id imum pertundito. Ea fistulam subdito uti obturarier recte possit. Et ad summum, qua fini culleum capiet, pertundito. Id in suggestu inter dolia positum habeto, uti in culleum de dolio vinum salire possit. Id impleto, postea obturato (2). » Sed persæpe non aderant protinus emptores : itaque non sine mora vendi vinum solebat, curaque adhibenda erat ut expressum mustum usque ad venditionem durabile fieret.

Optima quidem esse videbatur vini nota quæ sine condimento perennari poterat, nec in hoc vino quidquam esse permiscendum censebant quo naturalis sapor

(1) Vitruv., VI, 6.
(2) Cat. *R. R.*, CLIV.

ejus infuscaretur. » Id enim præstantissimum est, ait Columella, quod suapte natura placere poterit (1). » Sed quum aut regionis vitio aut vinearum novitate laboraret mustum, vitia corrigebantur, et apud veteres plura condiendi genera videmus. Etenim multa jamdudum invenerant Græci, quoniam Plinius, quum in hanc quæstionem ingreditur, hoc orationis initium facit : « Verum et de apparatu vini dixisse conveniat, quum Græci privatim ea præcepta condiderint, artemque fecerint, sicut Euphronius, et Aristomachus, et Commiades et Hicesius (2). » Quam igitur artem non ignoraverunt Romani, et quibus condituris uti solerent, jam nos subjicere debemus.

VII.

Vinis coctis condiebatur mustum.

Ex ipso musto fiebant medicamina quædam coctisque vinis vini vitia persæpe corrigebantur. Quorum autem erant tria genera, passum, defrutum et sapa, quæ vel sole vel igne decocta tres habebant differentias ac gradus. Passum enim sole decoquebatur, suumque nomen habebat, quia passis ex uvis de quibus supra dictum est trahebatur : sed defrutum ignis faciebat, musto ad dimidiam partem decocto, et magis sapam, cocto musto donec tertia (vel nonnullis quarta) pars superesset (3).

(1) Colum., XII, 19.

(2) Plin., XIV, 19.

(3) « Nam siræum, quod alii hepsema, nostri sapam appellant, ingenii, non naturæ opus est, musto usque ad tertiam

Passum optimum sic fieri præcipiebat Mago : uvam integram legere, acina corrupta purgare et secernere, postea in perticis suspendere, et per noctes, ne irrorarentur, tegere : quum deinde corrugata essent acina, decerpere et in dolium sine sarmentis dejicere, excellentique vino madefacere donec intumescerent : tum in fiscellam collata prelo premere. Quod passi genus omnino probat Plinius : « Diligentiores, ait, siccatis acinos eximunt, ac sine sarmentis madefactos vino excellenti, donec intumescant, premunt : et hoc genus ante cætera laudant (1). » Sed aliter passum faciebant nonnulli : nam acina in dolium conjecta pedibus calcabant, et ubi unum tabulatum fecerant, vinum vetus spargebant, iterum deinde atque iterum supercalcabant, et vinum ita infundebant ut supernatarent uvæ, quæ, post diem quintum in fiscina depositæ, postremo premebantur. Quidam etiam ad hunc usum servabant cœlestem aquam, ut ad tertias decoctam eam pro vino spargerent ; et hunc administrandi modum Columella referens non damnat, quoniam his verbis concludit : « Hoc ubi lignorum copia est, vilissime constat, et est in usu vel dulcius quam superiores notæ passi (2). » Sed in hac quæstione Plinius a Columella dissentire nobis videtur, et passum istud quod aqua paratur secundarium vocat ; etenim hæc non dubia scribit : « Deinde, quantum expressere, adjiciunt vinaceis aquæ puteanæ, ut et secundarium

partem mensuræ decocto : quod ubi factum ad dimidiam est, defrutum vocamus. » Plin. XIV, 9.

(1) Conf. Colum., XII, 39, et Plin., *id.*

(2) Colum., *id.*

passum faciant, » et idem iterum infra legimus : « Simili modo, aqua addita secundarium faciunt. » Igitur censemus hoc passum aqua confectum nec habitum fuisse verum, nec in conditura vinorum utile, sed secundarium fuisse liquorem qui jucundus etiam videri et in usu quotidiano bibi poterat. Itaque vera tantum habebimus illa quæ fiebant aut passis uvis simul et excellenti vino, sicut supra diximus, aut simpliciter passis uvis non vino madefactis, sicut refert Palladius qui talia præcipit (1) : uvas passas quam plurimas legere et in fiscella clausas virgis primo fortiter verberare; deinde ubi uvarum corpus vis contusionis exsolverat, cochleæ suppositam fiscellam comprimere : tum passum esse quidquid effluxerat et in vasculo servari.

Non multum autem a *passo* differre videtur *defrutum*, nisi quantum illud sub sole passum dictum est, hoc igne et coctione fieri intelligitur. Nam uvæ passæ quibus fiebat *passum* sole siccabantur donec dimidium pondus superesset (2), et simili modo defrutum (3) erat mustum ad dimidiam partem igne decoctum. Ad hoc faciendum, si facultas esset, Amineas vineas eligebat vinitor aut vites vetustissimas et minime uliginosas : tum observabat decrescentem lunam et placido

(1) Conf. Pallad., XI, 19.

(2) « Siccantes sole, ait Plinius (XIV, 9), donec paulo amplius dimidium pondus supersit. »

(3) Hujus nominis causam explicat Palladius (XI, 19), nam defrutum, ait, a defervendo dictum, ubi ad spissitudinem fortiter despumaverit, effectum est.

die quam maturissimas uvas legebat et proculcabat : mustum deinde, antequam prelo pes eximeretur, de lacu in vasa defrutaria deferebat, et ut illud ex commodo ferveret, leni primum igne tenuibusque lignis fornacem incendebat. Plumbea potius quam ænea solebant esse vasa quibus defrutum coquebatur, quia in coctura æruginem remittebant ænea et medicaminis saporem vitiabant. Igitur, ne perforari plumbea possent, non vastioribus lignis fornacem incendebat ille qui musto decoquendo præerat, et ita subjiciebat ligna ne fundum contingerent. Curabat quoque media in coctione ut omni fæce mustum privaret, et ad hunc usum habebat fasciculos fœniculi fustibus illigatos quos usque ad fundum vasorum demittebat, ut fæcem sic exagitaret et in summum reduceret, omnem postea spurcitiam expurgaturus. Quem usum a Virgilio notatum esse videmus illis in versibus qui pertinent ad labores hibernos :

Interea, longum cantu solata laborem,
Arguto conjux percurrit pectine telas,
Aut dulcis musti Vulcano decoquit humorem,
Et foliis undam tepidi despumat aheni (1).

A defruto *sapa* differebat quia magis quam defrutum decoquebatur. Majori igitur coctioni opus erant curæ majores ne vas ipsum igne pertunderetur, neve adureretur mustum tristemque conciperet amaritudinem qua condituris inutile fieret. Quapropter antequam incepta fuisset decoctio, intrinsecus oleo plumbea vasa

(1) Virg. *Georg.*, I, 293-296.

solebant imbui et bene fricari, quæ res non patiebatur sapam aduri. Quum autem mustum fere ad tertiam partem decoctum esset, aromata injiciebantur, et nos Columella docuit quam multi odores ad amphoras musti nonaginta adjiciendi essent. « Ad prædictum modum musti, ait, adjici debent ii odores, nardi folium, iris illyrica, nardum gallicum, costum, palma, cyperum, schœnum, quorum singulorum selibræ satisfacient : item myrrhæ quincunx, calami pondo libram, casiæ selibram, amomi pondo quadrans, croci quincunx, cripæ pampinaceæ libram, crudæ picis sex libras (1). » Hæc omnia contusa et cribrata paulatim inspergebat vinitor, et rutabulo ligneo, ne subsiderent aromata et adurerentur, liquorem agitabat, usque dum defrigesceret. Tum sapam transferebat in vasa ubi reponebatur ut post annum esset in usu. Nam sicut crudum, vinum coctum acescere poterat, et annicula sapa, cujus jam bonitas explorata esset, condiendum esse mustum putabant Romani, ne vitioso medicamine fructus vitiaretur.

His autem vinis coctis et tali modo compositis, quantum medicaminis in mustum adjiciendum esset, non certus erat modus : nam pro natura musti æstimari oportebat, quod satis esset, et cavebat vinitor ne conditus sapor intelligeretur, quæ res emptorem fugavisset. Itaque Columella, si humida fuisset vindemia, trientem, si sicca, quadrantem medicaminis in binas am-

(1) Colum., XII, 19. « Pix autem erat aut corticata qua utebantur ad condituras Allobroges, aut nemeturica quæ in Liguria conficiebatur. » Conf. *id.*, 23, 25.

phoras miscere solebat, et fatetur ipse nonnullos etiam agricolas propter nimiam infirmitatem vini singulis amphoris quadrantem medicaminis indidisse.

VIII.

Mustum et sale condiebatur.

Deinde quum mustum cum vino cocto permixtum deferbuisset, interposito biduo, in vinum injiciebatur sal coctus et tritus, et tantum gypsi floris quantum salis (1); tum, postero die, purgabat dolia vinitor nutritumque vinum operiebat. Hac quidem conditura utebantur Romani in iis fundis, in quibus palustres vineas habebant, sed quum in collibus vites colerent et vitium illarum vina condirent, aquam salsam decoctam ad tertias pro sale adjicere malebant. Itaque, si maritimus esset ager, quam longissime a littore, silentibus ventis, sumebant aquam (2) et usque ad tertiam partem decoquebant, adjectis etiam aliquibus aromatis ex iis quæ supra retulimus, ut fieret odoratius vinum. Sed in his locis in quæ non facile invehitur aqua marina, cœlestem aquam vel ex fonte liquidissimo profluentem ante quinquennium in sole ponebant, et quum computruisset, tamdiu patiebantur, donec ad pristinum modum

(1) « In binas urnas, ait Colum. (XII, 21), adjicitur mensura semunciæ bene plenæ salis cocti. »

(2) Conf. Cat., CV : « Si ager longe aberit, vinum sic facito...; » CVI, « aquæ marinæ concinnatio; » et CXII, « vinum Coum si voles facere, aquam ex alto marinam sumito, mari tranquillo, quum ventus non erit, dies LXX ante vindemiam, quo aqua dulcis non perveniet. »

perveniret; tum illam, relicta fæce, in alia vasa transferebant, ad tertias decoquebant et adjiciebant in quinquaginta sextarios aquæ dulcis sextarium unum salis et pariter unum mellis optimi : quæ omnia deinde decocta et expurgata in vinum condiendum dejiciebant. Sic in omnibus regionibus omne genus vindemiæ aut sale aut salsa aqua saliendum esse videbatur, quoniam ea res mucorem vino inesse non patitur. Et salsæ aquæ singulos sextarios in binas musti urnas adjicere solebant plerique, quamvis alii binos immiscerent, nonnulli etiam ternos, idque facere non recusaret Columella, si genus vini tantum valeret, ut salis non intelligeretur sapor. Itaque, ait ille, « diligens paterfamilias quum paraverit fundum, statim prima vindemia tres aut quatuor notas conditura totidem amphoris musti experietur, ut exploratum habeat, quantum plurimum salsæ vinum, quod fecerit, sine offensa gustus pati possit (1). »

IX.

De cæteris rebus ad mustum pertinentibus.

Multis etiam aliis rebus nonnunquam ad condiendum mustum utebantur Romani. Etenim alii fæces vini dulcis admiscebant (2), alii glycyrrhizæ siccæ

(1) Colum., XII, 21; Conf. quoque Plinium de aqua marina : « Quin et marinam, inquit, aquam ejusdem rei gratia ex alto peti jubent, servarique ab æquinoctio verno, aut certe nocte solstitio, et Aquilone flante hauriri, vel si circa vindemiam hauriatur, decoqui. » XIV, 25.

(2) « Nonnunquam prioris vini fæce, acetove condiunt. » Plin., XIV, 24.

aliquantulum, et utebantur quum diu vasorum commotione conditaram miscuissent. Aliqui vitis arbustivæ flores collectos in umbra siccare curabant, diligenterque tunsos et cretos in mustum injiciebant: nonnulli quoque vinum intra paucos dies optimi odoris effici putabant, si baccæ myrti agrestis siccæ et tunsæ mitterentur in cabum (1).

Erant et medicamina quibus vinum anniculum longam simularet ætatem. Ad hoc efficiendum, meliloti unciam unam, glycyrrhizæ uncias tres, nardi celtici tantumdem, aloes hepatices uncias duas tundebant, et quum in sextariis quinquaginta medicaminis hujus cochlearia sex immiscuissent, vas ponebant in fumo. Sed similem ad usum alii medicamen alterum habebant; curabant enim amygdala amara, absinthium, pini frugiferi comam, fœnum græcum pariter tundere et hujus confectionis unum cyathum per amphoram mittere: postea vero, si illam sensissent peccaturam, aloen, myrrham, crocomagma, singula modis æqualibus tunsa cum melle miscere, et uno cyatho unam amphoram condire (2).

At e contrario mustum ut semper dulce tanquam recens permaneret, hanc rationem sequebantur: de

(1) « Cato jubet vina concinnari (hoc enim utitur verbo) cineris lixivii cum defruto cocti parte quadragesima, in culeum: vel salis sesquilibra, interim et tuso marmore. Facit et sulphuris mentionem, resinæ vero in novissimis. » Plin.

(2) Tam multa medicaminis genera non damnare non potest Plinius, et, quum de conditura musti verba fecit, his verbis concludit exclamans: « Tot veneficiis placere cogitur: et miramur noxium esse! »

lacu quam recentissimum addebant mustum in amphoram novam, et eam diligenter impicabant ne quidquam aquæ introire posset; tum in piscinam frigidæ et dulcis aquæ per dies XL totam amphoram mergebant, exactoque hoc tempore, mustum, e piscina detractum, dulce permanebat.

Musto quoque simul et plantis quibusdam varia vina conficiebantur : vinum enim absinthiten, et hyssopiten, et abrotoniten, et thymiten, et marathriten enumerat Columella. Sed illorum pleraque pertinebant ad medicinam : sic vinum marrubii videbatur utile ad omnia intestina vitia, vinumque scilliten ad concoquendum et ad corpus reficiendum. Equidem illa non vere vina dicam, et quamvis hujus conditura præcepta præbuerit Columella, tacebo (1).

X.

De lora fæcatoque vino.

Nec multa dicam de vinis illis secundariis quæ Græci deuteria appellabant, et quæ, quamvis non possent jure dici vina, vina tamen inter operaria numerabantur a Romanis. Quorum erant tria genera.

Quum mustum expressum fuisset, considerabant vinitores quantum vini uno die fecissent et ejus pars decima quot metretas efficeret; tum totidem metretas

(1) Conf. Colum., XII, 29, 32, 33, 35, et Plinium qui vini fictitii genera LXVI enumerat. (XIV, 19.) De his quoque Palladius : « Hoc mense, omnia quæ locis suis leguntur, ex pomis vina conficies. » (XI, 16.)

aquæ dulcis addebant in vinacea, eamque intritam macerari una nocte sinebant; postero die, pedibus proculcatam prælo subjiciebant. Hoc quidem primum genus secundarii vini describit his verbis Plinius : « Decima parte aquæ addita, quæ musti expressa sit, et ita nocte ac die madefactis vinaceis, rursusque prælo subjectis. » (1). Alterum genus Græcorum præcipue fuerat, et e Græcia in Italiam translatum. Pro decima parte tertia pars aquæ dulcis addebatur, sed, postero die, quum calcata et expressa fuissent vinacea, ad tertias partes lora decoquebatur (2) : itaque non erat magna inter primum et alterum genus differentia. Sed ab illis omnino differebat tertium; nam fæcibus vini expressum, fæcatum appellari solebat. Legimus enim apud Catonem (3) de isto faciendo præceptum illud : « Vinum fæcatum, ait, sic facito. Fiscinas olearias campanicas duas illæ rei habeto. Eas fæcis impleto, sub prælumque subdito exprimitoque, » et hanc Catonis rationem retulit Plinius his verbis : « Tertium est, fæcibus vini expressum, quod fæcatum Cato appellat. »

Tribus vini secundarii generibus non longus erat usus, et affirmat Plinius nulli ex his plus quam anno usum esse (4). Attamen Columellæ patruus, qui in vi-

(1) Plin., XIV, 12.

(2) « Alterum, ait Plinius, quomodo Græci factitavere, tertia parte ejus quod expressum sit, addita aquæ, expressoque decocto ad tertias partes. » *Ib.*

(3) Cat. de vino fæcato. CLIII.

(4) « Nulli ex his plus, quam anno, usus. » Plin., XIV, 12.

nacea addebat decimam partem aquæ dulcis simul et spumas defruti sive sapæ (1), loram optimam ex vetere aqua faciebat et nonnunquam plus biennio innoxiam illam servare poterat.

XI.

Quomodo servaretur vinum.

Relictis vero secundariis, ad vera vina redeamus. Conditura quidem, de qua satis jam diximus, veluti vinorum medicamine quodam utebatur vinitor, sed multis aliis rebus curabat ut liquorem et in doliis et in vasis innoxium quam diutissime servare posset.

Igitur, quum e lacu mustum in dolia demitteret, cavebat ne dolia nimium implerentur quo facilius et liberius deferveret ; bis postea, quotidie, scopula spumam detergebat : « Dolia cum vino, ait Cato (2), bis in die fæce extergeantur. Privasque scopulas in dolia facito habeas illi rei, qui labra doliorum circumfrices. » Quum autem deferbuisset vinum, condiebat, nec statim, permixta conditura, diffundere solebat, sed illud sinebat in doliis liquescere.

Si vinum difficilius liquesceret, rationem quamdam habebant Romani qua clarum et limpidum illud facilius efficerent. Vinum enim ut limpidum fieret, talia plerique præcipiebant : grana piperis decem et pistacia viginti adjecto modico vino simul conterere, et in sex vini sextarios mittere, tum hæc omnia diu commo-

(1) Colum., XII, 40.
(2) Cat., XXVI.

veri, deinde requiescere, et colari mox usui futura. Item fæculentum, ait Palladius, statim limpidum reddi, si septem pini nucleos in unum vini sextarium mittas, diuque commoveas, et paululum cessare patiaris : mox sumere puritatem, colarique debere, et in usum referri (1). Horatius etiam nos docet ovo columbino vinum liquidius fieri, quod his verbis declarat :

Surrentina vafer qui miscet fæce Falerna
Vina, columbino limum bene colligit ovo,
Quatenus ima petit volvens aliena vitellus (2).

Et hanc Horatii rationem cum nostra conferre licet, nisi vitello potius quam albumine Romanos usos esse denuntiaverit (3).

Tunc si tantum in annum vina servare vellet vinitor, in doliis illa diutius manere sinebat, et ab eo tempore quo primum dolia operculaverat usque ad æquinoctium vernum semel in diebus XXXVI vinum curabat; quotiesque hoc officio fungebatur, labra vel fauces doliorum semper nucibus pineis suffricabat. Florere tamen si vina incepissent, sæpius curabat, ne flos ejus pessum iret saporemque vitiaret : nam, ut putabant prudentissimi, quanto major æstus erit, eo

(1) Pallad., XI, 14.

(2) Hor. *Sat.*, II, 4, 55-57.

(3) De versibus illis Horatii Henderson in historia vinorum sic loquitur : « The passage of Horace, in which he alludes to the mending of Surrentine wine with the lees of Falernian, shows that the yolks of pigeon's eggs were also used for the same purpose, unless, as there is some reason to suspect, the poet has mistaken the yolk for the white. »

sæpius convenit vinum nutriri refrigerarique, et ventilari, et quamdiu bene frigidum erit, tamdiu recte manebit (1). Vetabant iidem Austro flante plenave luna dolium aperiri, et dicebant non diutinum fore liquorem qui celeriter florere cœperat, odoremque trahere. Denique, quia dolium non omnino repletum fuerat, partem illam quæ supererat passo aut defruto perungebant, admixto croco, pice veteri cum sapa; et opercula quoque medicanda videbantur, addita mastiche vel pice (2).

Sin autem diutius vina servare volebant, et de doliis diffundere, defæcatum et quam limpidissimum, vere novo, in vasa bene picata et pura transferebant. Hoc eodem tempore medicamen novum curabatur : in cado duarum urnarum quam optimi vini sextarium aut fæcis generosæ recentis sextarios tres addebant; aut si vasa recentia, ex quibus vinum exemptum esset, habebant, in ea confundebant. « Si horum quid feceris, inquit Columella, multo melius et firmius erit vinum. » At quomodo fiebat vinorum illa translatio? Quomodo de doliis in vasa diffundebantur? Equidem vel diabete, vel ambulatili fundulo Romanos usos fuisse non existimo, sed paulatim ita dolium inclinavisse ut molliter deflueret liquor purus et inturbatus. Quem translationis modum describere videtur Horatius his verbis ad Mæcenatem :

(1) Conf. Colum., XII, 30.

(2) Conf. Plin., XIV, 21; qui talia de flore vinorum addit : « Flos vini candidus probatur : rubens triste signum est, si non is vini colos sit. »

Tyrrhena regum progenies, tibi
Non ante verso lene merum cado... (1)

et hæc verba « *non ante verso* » sic explicat Anthon : « The allusion is to the simplest mode practiced among the Romans for drawing off the contents of the wine-vessel, by inclining it to one side, and thus pouring out the liquor (2). »

Circa Alpes ligneis vasis liquorem vinitores condere solebant, circulisque vasa cingere, atque etiam per gelidam hiemem ignibus rigorem arcere. Sed in plagis mitioribus terrena semper erant vasa, et monebatur qui illa empturus erat, ne bibula aut male cocta emeret : nam utraque res vinum transmisso humore vitiare dicebatur. Illis etiam bonos odores addebant ut malum saporem prohiberent, quia nihil celerius quam vinum odorem alienum ad se ducit. Quapropter præcipiebat Plinius sterquilinia et arborum radices et ficos et caprificos procul abesse, doliisque intervalla dari, « ne inter sese vitia serperent, contagione vini semper ocissima (3). »

XII.

Quibus in locis vinum servaretur.

Cados quibus nobilissima vina continebantur foris exponebant, et sub dio sic expositos verberari sole,

(1) Hor. *Od.*, III, 29, 1.

(2) Vid. Hesychium in voce Σίφων. Beckmann, *Geschichte der Erfindungen*, IV, p. 430.

(3) Plin., XIV, 21.

luna, imbre, ventis aptissimum videbatur. Sæpius vero in cellis aut in apothecis vinaria vasa servabant (1).

Cellam igitur submovebant procul a balineis, sterquilinio, reliquisque immunditiis tetrum odorem spirantibus : nec minus a cisternis aquisve salientibus, quibus extrahitur humor, qui vinum corrumpere dicebatur (2). Illam quoque septentrioni oppositam habebant frigidam (3), nec aliter in villa disponit Vitruvius qui nos docet hoc præceptum : « Torcular habeat conjunctam vinariam cellam, habentem ad septentrionalem lumina fenestrarum; quum enim alia parte habuerit, qua sol calefacere possit, vinum quod erit in ea cella, confusum ab calore efficietur imbecillum (4). » Sic autem rebus necessariis illam instruebant ut vindemiam vel optimam continere posset, et tali modo disponebant : in altiore loco calcatorium construebant ad quod inter duos lacus, qui ad excipienda vina hinc inde deprimebantur, gradibus tribus fere aut quatuor ascenderent. Ex his lacubus canales structi vel tubi fictiles usque ad extremos parietes currebant, et in dolia quæ lateri parietis subjiciebantur

(1) « Item cœlum præbent : alibi vero tectis impositis arcent. » Plin.

(2) Conf. Pallad., I, 18.

(3) « Latus cellæ vinariæ, ait Plinius, aut certe fenestras obverti in Aquilonem oportere, vel utique in exortum æquinoctialem. Neque ab eo dissentit Palladius : cellam septentrioni debemus habere oppositam, frigidam, obscuram vel obscuræ proximam. » (I, 18.) Conf. quoque Colum., I, 6.

(4) Vitruv., VI, 6.

per vicinos meatus manantia vina defundebant. Atque etiam, si copia liquoris major esset, cupis quibusdam suus erat locus : et is locus ad calcatorii similitudinem testaceo pavimento solidabatur ita ut, si cupa subito diffusa fluxisset, illa quæ fluxissent vina lacu subdito protinus exciperentur non peritura. Equidem tales Romanorum cellas cum nostris quas in Gallia nunc habemus libenter contulissem : nostræ tamen imposita terra omnino conduntur, sed hunc ædificii subterranei modum ignoravisse Romani videntur.

In cellis vina debiliora servari solebant, sed in apothecis nobiliora. Apothecæ quidem primis in temporibus tantum erant loci in quibus aurum et argentum et res omnes pretiosissimæ diligenter et accurate servabantur; nam apud Homerum legimus Telemachum, quum in eo esset ut proficisceretur, in summum conclave patris ascendisse, et Homerus hanc supremam partem ædium veluti thesaurum quemdam omnium divitiarum describit, illasque omnes inter divitias vinum indicat :

> Ἐν δὲ πίθοι οἴνοιο παλαιοῦ ἡδυπότοιο
> Ἕστασαν ἄκρητον, θεῖον ποτόν, ἐντὸς ἔχοντες
> Ἑξείης ποτὶ τοῖχον ἀρήροτες (1).

Tunc igitur vinum sub tecto jam ponebatur, sed non unum in proprio loco; et hunc usum apud Græcos atque etiam apud Romanos diu fuisse credere licet. At paulatim major ac major in dies facta fuit ars servandi liquoris, et apothecæ tali modo structæ fuerunt quo

(1) Hom. *Od.*, II, 340.

vina facilius servarentur celeriusque maturescerent. « Apothecæ, ait Columella, recte superponentur his locis, unde plerumque fumus exoritur : quoniam vina celerius vetustescunt, quæ fumi quodam tenore præcoquem maturitatem trahunt. Propter quod et aliud tabulatum esse debebit, quo amoveantur ne rursus nimia suffitione medicata sint (1). » Quibus Columellæ verbis plane appingitur vini sic perficiendi apotheca, ut ex igne supposito fumus in superpositum tabulatum iniret et ipsis vasis combiberetur; *quodam*, inquit, *tenore*, non violenta assiduitate, ne alienam liquor conciperet qualitatem, et ob eamdem causam alterum addit tabulatum in quod seorsum eadem dolia admoverentur, ne ex nimia suffitione medicata fierent et proprie fumosa.

Hunc vini ex fumo apparatum facile videtur intellexisse Horatius, quum kalendis martiis Mæcenatem sic invitavit :

> Hic dies anno redeunte festus
> Corticem adstrictum pice removebit
> Amphoræ fumum bibere institutæ (2).

In eamdem quoque sententiam lusit hoc carmine Tibullus ;

> Nunc mihi fumosos veteris proferte Falernos
> Consulis, et Chio solvite vincla cado (3).

Similiter etiam Ovidius :

(1) Colum., I, 6.
(2) Hor. *Od.*, III, 9.
(3) Tib. *Eleg.*, II, 1.

Cado fumoso præbeant vina (1).

Nec non et Martialis, virum quemdam Massiliensem nomine Munnam detestatus, illiusque vinum abhorruit, quod vitio nimiæ suffitionis, quæ damnatur a Columella, adeo crassum esset et fumo combibitum, ut illud tanquam medicamentum vel toxicum haberetur :

Improba Massiliæ quidquid fumaria cogunt
  Accipit ætatem quisquis ab igne cadus,
A te, Munna, venit, miseris tu mittis amicis,
  Per freta, per longam toxica sæva viam.
Nec facili pretio, sed quo contenta Falerni
  Testa sit, aut cellis seria cara suis (2).

Itaque fumarium, quod vinitoribus maximæ utilitati erat ut liquori præcoquem maturitatem adderet, vinis nocere poterat si vasa diutius fumum exciperent. Sed mercatores, ut vinum quam maxime vetustum esse videretur, in hanc culpam sæpius ducebantur et illorum improbam artem damnare cæteri solebant.

Equidem etiam altera fraude mercatores usos esse puto. Etenim Romani, quum in cellis vel in apothecis vasa deponerent, notas inscribebant indicantes annum et nomen consulis, ac deinde vere vetustas esse argumento fumus emptoribus erat. Mercatores vero, qui veluti fures Mercurii numen colebant, falsum nomen consulis inscribere facile poterant mendacemque fumum in nota mendaci fingere. Quid enim? Nonne nostro in hoc tempore talia ad mendacia ruunt non-

(1) Ovid. *Fast.*, V.
(2) Mart., X, 36.

nulli, qui propter eamdem causam et pulvere et aranearum filis lagenas perite contegunt.

XIII.

De aceto.

Talibus curis et tali labore curabat vinitor ut servarentur vina. Quæ tamen acescebant aliquando, et pro vinis acetum jam tantum habebat. Aceti vero non ignorabant usum Romani, et ex illo utilitatem pecuniamque trahere poterant.

Acetum enim nec indignus nec pravus liquor habebatur : in illo, quamvis ex putredine vini degeneratum esset, putabant esse sinceritatem quamdam et virtutem. Nam, ut aiebant philosophi (1), corruptio unius est alterius generatio, et naturæ, quæ nihil relinquit superfluum nec imperfectum, sed semper intenta est ad generationem et perfectionem rerum, is est conatus, ut ex quacunque re putrida repullulet res altera speciei novæ. Itaque acetum non vinum mortuum, non putridum quiddam habebant, sed vini, ut ita dicam, generosi regenerationem quamdam et vere dignam æstimatione vinitorum.

Nullo etiam liquore, omisso vino, sæpius usi videntur quam suo oxymelite quod ex aceto et melle et aqua constabat (2) : nec inter omnia oxymelitis genera pre-

(1) Conf. Theophr., VI, de causis plantarum.

(2) « Acetum melle temperabatur, ait Plinius, XIV, 21 ; oxymeli hoc vocarunt, mellis decem libris, aceti veteris heminis quinque, salis marini libra, aquæ pluviæ sextariis quinque suffervefactis decies, mox elutriatis, atque ita inveteratis. »

tiosius ullum quam *scilliticum*, quod ex aceto et melle et scilla constabat, cujusque usu major fiebat vita. Antiquissimam igitur esse credebant rem tam pretiosam, et acetum scilliticum ferebant in arcanis habitum ad prorogandam vitam a Pythagora, quum centum et septemdecim annos ipse vixisset (1). Cujus liquoris faciendi præceptum breve legimus apud Columellam : « Scillæ pondo libram unam in aceti duas urnas adjiciunt, et per quadraginta dies inesse patiuntur, qui scilliticum acetum facere volunt (2). »

Aceto tamen, quamvis illud non despiciendum esse putarent, sine dubio vinum anteferebant; et, quum essent vinorum genera multa, aliis quoque alia postponebantur.

XIV.

De præcipuis Romanorum vinis ac præsertim de Falerno.

Quis enim dubitet genera vini alia aliis gratiora esse? Quum etiam ex eodem lacu alterum præstantius altero judicetur, sive testa, sive fortuito eventu. « Quamobrem, exclamat Plinius (3), de principatu se quisque judicem statuat. » At nos heu! qui Romanorum vina non bibimus, non de tanta quæstione nosmetipsos judices statuere possumus, atque, si celeberrima dicere vina Romanorum in animo est, scriptores, qui de

(1) Conf. Dioscorid., lib. V.
(2) Colum., XII, 34.
(3) Plin., XIV, 6.

hoc principatu tentaverunt olim verba facere, nunc interrogare debemus.

At inter illos qui sunt interrogandi, perutilia nos docet maxime Plinius. Quippe qui omnia de quibus consensus ævi judicaverint vina numerat.

Auctoris igitur tam egregii narrationem si probamus, primis in temporibus, *Cæcubo* fuerat generositas celeberrima, licet paludibus adjacerent hæc vineta. Quod quidem validissimum erat, et validitatis causa multa aqua vel nive temperandum Martialis admonebat : quamobrem et vetustissimum servabatur quasi ad delicias solemnesque festivitates, ut Horatius indicat quum Augusti victoriam carminibus celebrat :

> Nunc est bibendum, nunc pede libero
> Pulsanda tellus...
> Antehac nefas depromere Cæcubum
> Cellis avitis, dum Capitolio... (1)

et rursus, in libro secundo :

> Absumet hæres Cæcuba dignior
> Servata centum clavibus, et mero
> Tinget pavimentum superbis
> Pontificum potiore cœnis (2).

Cæcubum vero, Plinio vivente, jam non erat (3), propter incuriam coloni, locique angustiam, ac præsertim fossam quam a Baiano lacu Ostiam usque navigabilem inchoaverat Nero.

(1) Hor. *Od.*, lib. I, XXXVII, 1.
(2) Hor. *Od.*, lib. II, XIV, 25.
(3) « Cæcuba non jam gignuntur, » ait Plinius, lib. XXIII, 19.

Tum quoque *Setino* magnus honos, quod nascebatur supra Forum Appii et cæteris præferebatur ab Augusto. Equidem miror, quum Augustus illud bibere soleret, nullam illius mentionem fecisse Horatium : nam de *Setino* nonnulla legimus apud cæteros poetas. Martialis illud diu servari dicit his verbis,

Pendula pomptinos quæ spectat Setia campos,
Exigua vetulos misit ab urbe cados (1);

et a se non contemni satis indicat, quum æger et tristis exclamat talia :

Setinum, dominæque nives, densique trientes,
Quando ego vos, medico non prohibente, bibam (2)?

Juvenalis non tacet,

...et lato Setinum ardebit in auro (3);

ac denique tanti pretii facit Silius Italicus, ut illud ipso Baccho non indignum esse judicet :

Ipsius mensis seposta Lycæi,
Setia... (4)

Nec memorare non possum *Albana*, dulcedine præclara; *Surrentina*, quæ in vineis tantum nascebantur, tenuitatis causa convalescentibus maxime probata (5);

(1) Mart. *Epig.*, lib., XIII, 109.
(2) *Ib.*, *Epig.*, lib. VI, 86.
(3) Juven. *Sat.*, X, 27.
(4) Sil. Ital., lib. VIII, 376.
(5) Attamen Ovidius, *Met.* XV, 710 : « Et Surrentino generosos palmite colles. » Conf. quoque Martialem, *Epigr.*, XIII, 110; et Dioscoridem, lib. V, 7.

et *Calena;* et *Fundana* quæ amicis promittere solebat invitans Martialis :

> Hæc Fundana tulit felix autumnus Opimi;
> Expressit mustum consul, et ipse bibet;

et *Statana*, quæ Falernis contermina, ab his non longo intervallo abfuerant olim, ut refert Plinius (1), palamque fecerant sua quibusque terris tempora esse, sicut rerum proventus occasusque; *Mamertina*, circa Messanam in Sicilia genita, quæ diu servata maximas virtutes acquirebant et habebantur inter celeberrima, quod indicant hæc Martialis :

> Amphora nestorea tibi Mamertina senecta
> Si detur, quodvis nomen habere potest (2);

et in eadem Sicilia *Taurominitanum*, pro Mamertino plerumque subditum olim, nostro nunc etiam tempore pretiosum.

Quid autem de Falerno? Cujus tanta fuit auctoritas ut illius laudes nomenque immortale (3) celebraverint olim omnes poetæ, atque in maximam gratiam non tantum apud Romanos sed etiam apud Græcos et cæteras gentes venerit! Quod quidem præclarum nobis præbet argumentum, quanta sit temporis ac rerum cunctarum vicissitudo, quoniam ex tanta nobilitate ad hanc usque ætatem vix aliquid retinuerit, et nobis, si cognoscere volumus in qua parte terrarum nasceretur,

(1) Plin., lib. XXIII, 12.

(2) Mart. *Epigr.,* XIII, 117; Conf. Athen., I, 24; Dioscor., V, 7.

(3) « Immortale Falernum » dicit Martialis, *Epigr.*, IX, 93.

interrogandi sint illi qui multis jam a sæculis quondam scripserunt.

Falerni igitur agri nulla descriptio manifestior quam apud Plinium hæc verba : « Falernus ager a ponte Campano læva petentibus Urbanam coloniam Sullanam nuper Capuæ contributam incipit. Faustianus autem circiter quatuor milliaria vico prope Cedias, qui vicus a Sinuessa VI millibus abest. Nec ulli in vino major auctoritas : solo vinorum flamma accenditur. Tria ejus genera, austerum, dulce, tenue. Quidam ita distinguunt : summis collibus Gauranum gigni, mediis Faustianum, imis Falernum. Non omittendum autem nulli eorum quæ celebrentur, jucundum saporem uvæ esse (1). » Hæc Plinii verba satis nos docent nonnulla fuisse Falernorum genera : sed optimum inter omnia sine dubio videtur *Massicum*, cujus præclaræ laudes leguntur et apud Virgilium (2):

...Vertunt felicia Baccho
Massica qui rastris...

et apud Horatium (3):

Quocumque lætum nomine Massicum
Servas, moveri digna bono die,
Descende,...

atque in sexto libro Silii Italici, qui Falernum agrum magnifico carmine descripsit:

(1) Plin., XIV, 6.
(2) Virg. *Æn.*, lib. VII.
(3) Horat. *Od.*, lib. III, xxi, 5-7.

Viniferis late florebat Massicus arvis :
Miratur nemora, et rorantes sole racemos...

Etenim, si antiqua locorum nomina cum nostris nominibus conferre voluerimus, intelligemus montem illum, qui Gaurus a Plinio vocabatur, nunc *Rocca di Mondragone* atque etiam persæpe *Monte Massico* vocari, parvoque intervallo distantes ab hoc monte nunc etiam nos habemus duo vicos, e quibus superior unus *Falciano a monte*, inferior alter *Falciano a basso* vocatur, et quorum nomen *Falciano* ab antiquo nomine *Faustianum* deductum fuisse merito videtur.

Falernorum autem et Massici quæ fuerint olim virtutes si requirimus, invenimus apud auctores de illa quæstione sententias non obscuras. Dixerunt enim plerique Falernum adhuc novum adeo acerbum et acre ut bibi vix posset, et per multos annos conservandum antequam dulcedinem quamdam acquireret. « Indomitum » etiam Persius (1), et « ardens » illud appellabat Horatius, cupiens ardorem aqua restinguere :

...Quis puer ocius
Restinguet ardentis Falerni
Pocula prætereunte lympha (2)?

Non igitur primis ab annis Massicum bibere solebant, sed, si fidem adhibemus Galeno qui nos docuit optimam omnium vinorum ætatem (3), Falernum ab annis de-

(1) Sat., III, 3.
(2) Hor. *Od.*, lib. II, xi, 18.
(3) Athen., I, 24.

cem potui idoneum esse credebant, et a quindecim usque ad viginti annos vigere. Horatius, quem juvabat vinum quam maxime vetus, in carmine celeberrimo,

O nata mecum consule Manlio (1),

veteris amphoram Massici commendat, tres et triginta annos nati. Atque etiam Macrobius refert (2) Ciceronis dictum, qui quum apud Damasippum cœnaret, ac is diceret, *Bibite hoc Falernum, annorum quadraginta est*, respondit, *Bene ætatem fert*, significans quanquam longa esset ætate adhuc robustissimum. Sic igitur per triginta et quadraginta annos servari poterat hoc vinum, et in illa senectute robustum adhuc videri. Attamen priusquam ad hanc ætatem pervenisset, persæpe sine dubio corrumpebatur, et Galeni illius, qui dicebat a quindecim usque ad viginti annos Falernum vigere, opinionem a nobis probari licet. Non enim a Galeno dissentiebat ipse Cicero qui, quum de orationibus Thucydidis verba faceret (3), tali modo cum Falerno conferebat orationes : « Orationes eas ego laudare soleo; imitari neque possim, si velim, nec velim fortasse, si possim; ut, si quis Falerno vino delectetur, sed eo nec ita novo, ut proximis consulibus natum velit, nec rursus ita vetere, ut Opimium aut Anicium consulem quærat. Atqui eæ notæ sunt optimæ : credo; sed nimia vetustas nec habet eam, quam quærimus, suavitatem, nec est jam sane tolerabilis (4). »

(1) Hor. *Od.*, lib. III, XXI, 1.
(2) Lib. II. *Saturn.*, cap. 3.
(3) Cic. *Brutus*, 83.
(4) De optima cæterorum vinorum ætate talia dixit Galenus:

XV.

De vinis externis Romam translatis.

Non tantum illa, quæ nascebantur in Italia, in cellis et apothecis Romani servabant, sed etiam multa alia quæ ab externis gentibus colebantur et navibus per maria Romam transferebantur. Hunc enim evectum liquori prodesse credebant : et navigationis jactatus, ait Plinius(1), his, quæ duraverint, tantum vetustatis adjicere sentitur, quantum habuerint.

Itaque ex Hispania vina quæ celeberrima habebantur educebat Roma. *Laletanorum* regio, quam hodie nos *Catalogne* appellamus, vinorum copia insignis erat, elegantia vero præstabant *Tarraconensia* (2), atque *Lauronensia* (3) et *Balearica*, quibus nunc etiam apud nos maximus honor tribuitur (4), jamjam, vivente Plinio, cum præcipuis Italiæ vinis conferri solebant.

Solis et orientis e partibus educebantur Romam op-

« Albani vero quum duæ sint species, hoc dulce, illud acerbum, ambo a decimo quinto anno vigent. Surrentinum vigesimo quinto anno incipit esse utile, quia est pingue et vix digeritur, ac veterascens solum fit potui idoneum... Tiburtinum leve est, facile vaporat, viget ab annis decem. Labicanum pingue et inter Albanum et Falernum putatur, usui ab annis decem idoneum... etc. » Athen., I, 24.

(1) Plin., XIV, 18.

(2) Vina quæ nascebantur in agro nunc vocato *Tarragone.*

(3) Hanc urbem destruxit olim Sertorius.

(4) Etenim quis vinum *Malvoisie* vocatum asperneret?

tima : *Lesbium*, quo nullum jucundius bibi dicebat Athenæus(1); *Tmoli* vinum, cujus virtutem laudaverunt Silius Italicus et Vitruvius (2); *Thasium ; Clazomenium; Chium*, ac præsertim ex Chio genus præstantissimum, quod ab Athenæo vocabatur ἀρυΐσιον, et cujus maxima laus celebrata fuit a Virgilio :

Vina novum fundam calathis ariusia nectar (3),

atque a Silio Italico :

Tmolus, et ambrosiis ariusia pocula succis (4).

Tu quoque, o mea tellus, o Gallia, tulisti dona Romanis. Sed barbara non artes excolueras, tuaque dona Romani contempserunt. Etenim de te apud Plinium heu! talia legimus : « Inter Pyrenæum Alpesque Massilia (5) gemino sapore, quando et condiendis aliis pinguius gignit, quod vocant succosum. Bæterrarum (6) intra Gallias consistit auctoritas. De reliquis in Narbonensi genitis adseverare non est : quoniam officinam ejus rei fecere tingentes fumo, utinamque non et herbis, ac medicaminibus noxiis! Quippe etiam aloen mercantur, qua saporem coloremque adulterant (7). » Hæc quidem Plinius, neque ab illo dissentie-

(1) Athen., I, 26.
(2) Sil. Ital., VII; Vitruv., VIII, 3.
(3) Virg. *Eclo.*, V, 71.
(4) Sil. Ital., VII, 210.
(5) De fumariis Massiliæ jam retulimus opinionem Martialis.
(6) Bæterræ, apud nos *Béziers*, parvo intervallo distabant ab agro nostro *Frontignan*.
(7) Plin., XIV, 5.

bant cæteri. At tu, o Gallia, quondam a victoribus contempta, nunquam de te desperasti : majora paulatim tentare licuit, et magis in dies caput extulisti; tibi præclarum nomen pepererunt artes; Burgundia te reginam vinorum fecit; et nunc orbem terrarum tenes non tantum armis et artibus sed etiam vinis!

CONCLUSIO.

Curis autem maximis vina servabantur, quia Romanis erant utilitati maximæ. Nam in conviviis bibebantur, ut sitim expellerent convivarumque lætitiam augerent; in morbis remedia perutilia habebantur; atque in cultu sacro deorum vinum etiam numinibus offerebatur. Nobis igitur de vinorum usu in conviviis, de præceptis medicorum quæ pertinebant ad vinum, atque etiam de vino deorum dicenda sunt nonnulla quibus claudatur hoc opus.

I.

De vinorum usu in conviviis.

Erant in conviviis ministri vinis tantummodo præpositi. Huic enim ministerio præerat *modimperator* (1), qui ad mensam vinum parabat attemperabatque; et modimperatori subministrabant pincernæ, quorum alii, nondum e pueris egressi, aquam afferebant, loti, nitidi, fucatique, ac cincinnatis vel prætonsis a fronte capillis, ac candidissima præcincti tunica; alii, prima lanugine adolescentes, graviora edocti, ad nutus stan-

(1) Vid. Nonium et Varron., *Ling. lat.*

tes, quid quisque postularet. Quum autem pincernæ afferebant pocula, coronati et cum tibicine pariter coronato solebant incedere, convivisque coronas dare : quem morem apud Romanos fuisse nobis nunc etiam declarant monumenta quædam usque ad hanc ætatem servata.

Omnia quidem pocula primis in temporibus terrena fuerant, neque vasis aureis utebantur reges :

Lautus erat Tuscis Porsena fictilibus,

ait Martialis, atque item Ausonius :

Fama est fictilibus cœnasse Agathoclea regem,
Atque abacum Samio sæpe onerasse luto.

Sed deinde fuerunt poculorum genera multa, seu lignea, seu vitrea (1), ex argento vel auro, gemmis etiam ornata : quæ omnia magno artificio elaborabantur, qualia Virgilius, quanquam pastorali cantione, magnifice descripsit :

Et nobis idem Alcimedon duo pocula fecit,
Et molli circum est ansas amplexus acantho,
Orpheaque in medio posuit, sylvasque sequentes (2).

In hæc pocula (3) pincernæ vinum infundebant : et quo facilius hoc opus efficerent, mensura quadam utebantur, cui nomen erat cyathus. Nam, sicut unciæ

(1) De vitreis poculis vide Plinium, lib. XXXVI, cap. 26.

(2) Virg. *Egl.*, III, 44.

(3) Poculorum nomina sunt innumera : calices, phialæ, pateræ, canthari, carchesia, ciboria, scyphi, cymbia, scaphia, batiolæ, cululli, amystides, etc.

in libra continebantur duodecim, sic duodecim cyathi erant in hemina; atque hinc rationem habemus variarum mensurarum quæ occurrunt in potibus : *sextans* enim sexta pars heminæ habebatur, seu cyathi duo; *quadrans*, tres; *triens*, quatuor; *quincunx*, quinque cyathi; *bes*, octo; atque *deunx*, undecim (1).

Nec tantum vinum infundebant pincernæ, sed etiam miscere et temperare debebant. Et de ista temperandi vini ratione dissentiebant plerique (2) : nempe alii jubebant æque miscenda vinum et aquam, alii tribus aquæ partibus unam vini, et nonnulli quatuor vel etiam quinque partibus vinis duas aquæ admiscendas. Vinis enim ita insolatis ac vetustate crassis utebantur persæpe Romani, ut potari per se non possent, aiebat Plinius, nisi pervincerentur aqua.

Aqua vero nimium frigida non vinum tam crassum dissolvere potuisset, imo supernatasset et crassitudinem auxisset. Itaque, priusquam cœna fieret, servi mittebantur in publicas illas officinas quibus erat nomen *thermopolia*, et illic venales aquas calidas emebant quæ domum reportarentur. Servi etiam (ut testes sunt Seneca ad Lucilium et Ammianus Marcellinus in Pædagogio) si aquam calidam tardius attulissent, trecentis affligi verberibus jubebantur.

Calidam igitur aquam, priusquam cœnaretur, ad præparanda vina maxime necessariam esse credebant:

(1) Distinguenda vero significatio cyathi qui mensura certa habebatur, et cyathi qui poculum erat; quo nomine pincerna pocula ministrans dicebatur *ad cyathum stare*.

(2) Vid. Athenæ., lib. X.

sed postea, quum pocula convivæ jam cuperent, calidam simul et frigidam ministrare pincernæ debebant. Legimus enim apud Martialem :

Frigida non desit, non deerit calda petenti;

et apud Juvenalem :

Quando vocatus adest gelidæ calidæve minister.

Tunc etiam frigida magis utebantur, quia frigidis potionibus magis exstinguitur sitis : et quamvis calidam absolute nunquam apud auctores legamus, frequenter tamen frigida simpliciter occurrit. Ut item Martialis, in libro XIV :

Setinas moneo multa nive solve trientes,

et in libro XI :

Nec nisi post niveam Cæcuba potat aquam;

ac plura similia quæ dicere nobis supervacuum est. Nam hunc usum bibendi frigida vel gelida plane declarat Plinius : « Hi nivem, inquit, illi glaciem potant; venas montium in voluptatem gulæ vertunt, coguntque ut alienis mensibus nix algeat (1); » atque alias : « Neronis inventum est aquam decoquere vitroque demissam in nivem refrigerare, decoctam utiliorem, ac calefactam magis refrigerare (2). » Quid enim? In eam luxuriam Romani pervenerant, ut nulla eis frigida videretur aqua quæ flueret in aperto. Glaciem ex hyperboreis regionibus aut e jugis montium magna

(1) Plin., XIX, 4.
(2) Plin., XXXI, 3.

impensa deportabant: illorum sitim et intestinum ardorem nihil jam explere poterat.

Quantum ab antiquis majorum moribus isti dissentiebant! In primis quidem temporibus, viris nullus amor bibendi, nulla ebrietas, mulieribus magna modestia. Imo feminis vinum bibere non licebat. Cato refert ideo propinquos feminis osculum dare, ut scirent an temetum olerent; et invenimus inter exempla, Egnatii Mecenii uxorem, quod vinum bibisset e dolio, interfectam fuisse a marito, eumque cædis a judice absolutum. Diu magna vinorum parsimonia fuit.

Sed, subacto Macedonum imperio, quum usque in Asiam romanos fines trans maria tulissent, victores hostium, opulentia et luxu et vitiis jam victi fuere. Libidinibus et omnibus modis pecuniam traxere, ventri et turpissimæ parti corporis obedientes. O tempora! o mores! Quanta fuit gula! quanta vinorum aviditas! Bibendi causa venena confici; alii pumicis farinam præsumere, alii cicutam, ut bibere mors cogeret; nec lectum, neque tunicam exspectare, sed nudi protinus et anheli, velut ad ostentationem virium, ingentia vasa infundere, idque iterum ac iterum, « tanquam, ait Plinius, ad perdenda vina geniti, et tanquam effundi illa non possent, nisi per humanum corpus! » Pauperes etiam, qui non domi veluti divites cupiditatibus istis se dedere poterant, in has ædes ibant, quæ ganeæ vel lupariæ vocabantur, atque ubi vina bibebantur cum scortillis, tanquam per se parum doceret libidines temulentia.

Tali modo, per hominum intemperantiam, in pestem

sæpe perniciemque vertuntur alimenta subsidio vitæ destinata.

II.

De præceptis medicorum quæ pertinerent ad vinum.

Quamobrem sapientes cavebant ne vinis intemperanter uterentur, et pulchro carmine merito talia præcipiebat vates :

Nec veneris, nec tu vini capiaris amore,
Uno namque modo vina, venusque nocent.
Ut venus enervat vires, sic copia vini,
Et tentat gressus, debilitatque pedes.
Multos cæcus amor cogit secreta fateri,
Arcanum demens detegit ebrietas.

Sed quantum ebrietatem vitandam esse dicebant, tantum vina modice bibenda : nihil enim, si modus abesset, voluptatibus esse perniciosius quam vinum, nihil autem, si sapiens usus fieret, viribus corporis utilius (1). Et quum proverbii locum obtinuisset hæc sententia de numero poculorum, *unum ad sitim, alterum ad hilaritatem, tertium ad voluptatem, quartum ad insaniam pertinere* (2), duo pocula tantum bibere medici jubebant, prius scilicet ad sitim, alterum ad hilaritatem : quippe nutriendum corpus mentemque simul recreandam esse censebant.

(1) « Prorsus ut jure dici possit, neque viribus corporis utilius aliud, neque aliud voluptatibus perniciosius, si modus absit. » Plin., XIV, 5.

(2) Conf. Athenæum, lib. X, et Appuleium in *Floridis*.

Hæc quidem præcepta dabant sanis. Convalescentes autem non omnia vinorum genera bibere sinebant, sed tenuia et salubria, veluti *Surrentinum* quod nobilem vappam Caius Cæsar vocabat. Legimus enim apud Plinium *Surrentina* in vineis tantum nascentia, « convalescentibus maxime probari propter tenuitatem salubritatemque (1). »

Ægris et erat vinum quod vocabant *adynamon* (ἀ, δύναμαι). Nam musti sextarios XX, aquæ dimidium miscebant sinebantque fervere donec excoqueretur aquæ mensura; aut marinæ sextarios decem, tantumdem pluviæ, in sole quadraginta diebus torrebant (2). Itaque *adynamon* multo tenuius erat quam *Surrentinum*.

Columella etiam et Palladius de quibusdam aliis, quæ similiter ægris erant utilitati, verba faciunt. Palladius enim *myrtiten* adhibitum esse narrat, quum stypticis esset utendum : quippe myrtites stomachum solidare titubantem dicebatur, rejectiones sanguinis inhibere fluoremque ventris adstringere (3). Et Columella nos docet *vinum marrubii* (4) perutile habitum

(1) Plin., XIV, 6.

(2) Plin., XIV, 19.

(3) Tali modo præcipiebat *myrtiten* temperari : «Myrti baccas maturas in umbra siccatas, et postea tusas, uncias octo mittis in linteo, et suspendis in vino, et vas cooperies ac linibis : et cum plurimis diebus sic fuerit, auferes et uteris. » Pallad., IV, 31.

(4) De vino *marrubii* condiendo vide Colum., XII, 32 : « In musti dulcis sext. CC., marrubii libras VIII adjicito, ut simul cum musto defervescat : postea eximito marrubium, et purgatum vinum diligenter oblinito. »

esse ad omnia intestina vitia, maxime ad tussim; vinumque *scilliten* ad concoquendum et ad corpus reficiendum, item ad veterem tussim et ad stomachum (1).

Ego vero, ne longius a proposito egrediar, hæc omnia medicorum remedia, quæ vinis plantisque simul constabant, tacebo : mihique satis est scire quam utilia Romanis viderentur vina, quibus utebantur sani, convalescentes et ægri.

III.

De vinorum usu in rebus sacris.

Quum igitur crederent nullum inter liquores utiliorem esse mortalibus quam vinum, nullum qui numinibus offerretur digniorem esse dicebant, et in sacris rebus vina libabantur.

Nonnulla quidem prolibare diis nefastum erat, nec ad sacra uti poterant illis, quæ circumcisis vinaceis profluxerant, aut quæ vulneratis pedibus conculcata vel lapsu quodam immundiore polluta fuerant. Græca quoque, quoniam aquam haberent, non digna quæ dii acciperent videbantur. Item illa quæ produxerat imputata vitis, aut tacta fulmine, aut juxta quam, ait Plinius, hominis mors laqueo pependerat (2). Cætera vero, quæ non aquam habebant, quæ bona puraque videbantur, solemni more diis offerri solebant.

Imo vinum erat deus! Nam, ut apud Romanos tellu-

(1) Ad *scilliten* condiendum, « in musti sextarios XLVIII, scillæ aridæ pondo libram et quadrantem adjici oportere », dicit Colum., XII, 33.

(2) Plin., XIV, 19.

ris seges, nomine Ceres, divino cultu colebatur, sic et vinum, Bacchus nomine, inter deos locum habebat. Nec Baccho deerant templa, nec sacerdotes, nec festa (1). Quid mirum? quoniam ea fuit conditio vini, ut per omnia sæcula in orbe terrarum fere toto cum sacris rebus sociaretur. Nunc etiam apud nos (si magna cum parvis, vera cum falsis licet componere), nonne in pane et in vino Christus inest? « Et accipiens « calicem gratias egit, et dedit illis, dicens : Bibite ex « hoc omnes. Hic est enim sanguis meus novi testa« menti, qui pro multis effundetur in remissionem pec« catorum (2). »

(1) Bacchi festa *liberalia* vocabantur.
(2) Evang. Matth., XXVI, 27, 28.

Vidi ac perlegi,

Divione Burgundiorum, XII a. kal. Jul. ann. M DCCC LXIII,

Facultatis Litterarum in Academia Divionensi Decanus,

J. TISSOT.

Typis mandetur :
Academiæ Divionensis Rector
L. MONTY.

INDEX.